



BOLETIM OFICIAL

ÍNDICE

PARTE G

MUNICÍPIO DA PRAIA

Câmara Municipal:

Deliberação n.º 002/CMP/2024:

Regulamento Geral dos Mercados Retalhistas, Talahos, Peixarias, Matadouro e Mercado Cotxi-Pó - Mercado Logístico, Abastecedor, Grossista, e de Expurgo..... 1016

PARTE G**MUNICÍPIO DA PRAIA****Câmara Municipal****Deliberação n.º 002/CMP/2024****de 1 de fevereiro**

Regulamentos Geral dos Mercados Retalhistas, Talahos, Peixarias, Matadouro e Mercado Cotxi-Pó - Mercado Logístico, Abastecedor, Grossista, e de Expurgo

Após 26 anos da criação do SEMPAMP e a complexidade dos mercados no município da Praia nos dias de hoje, tornou necessário e urgente a criação de um regulamento geral dos mercados retalhistas, complementados e reforçados pelos regulamentos de talahos, peixarias, matadouro, e do mercado “Cotxi-pó” transformado em Centro Logístico, Abastecedor, Grossista e de Expurgo pela deliberação n.º de 2021, por forma a organizar e tornar querente as medidas de políticas para o setor. Facilitando os vários atores que intervêm nesta área, estabelecendo regras relativas à organização, exploração, higienização, segurança, condições de logística, dinamizando os espaços dos mercados, para que estes, sejam um local de desenvolvimento de atividades comerciais por parte dos operadores e azeitado para os consumidores.

Assim, são aprovados os seguintes regulamentos:

- i. Geral dos mercados retalhistas;
- ii. Talahos;
- iii. Peixarias;
- iv. Matadouro municipal;
- v. Mercado Logístico, Abastecedor, Grossista e de Expurgo - “Cotxi-Pó”

A presente deliberação entra em vigor no dia seguinte a sua aprovação.

Câmara Municipal da Praia, a 1 de fevereiro de 2024. — O Presidente, *Francisco Avelino Vieira de Carvalho*

Anexo**Regulamento Geral dos Mercados Retalhistas do Município da Praia****REGULAMENTO GERAL DOS MERCADOS RETALHISTAS****CAPÍTULO I****DISPOSIÇÕES GERAIS****Artigo 1.º****Âmbito da aplicação**

1. O presente regulamento fixa as regras relativas à organização, exploração, higienização, segurança/vigilância, bem como as condições gerais para o funcionamento dos mercados retalhistas, feiras, peixarias, talahos e do matadouro municipal.

2. O presente regulamento aplica-se também a todos os utilizadores dos mercados municipais, nomeadamente aos titulares dos locais de venda, seus colaboradores a título permanente ou esporádico, aos trabalhadores municipais e ao público em geral.

Artigo 2.º**Objetivos dos mercados**

1. Constituem objetivos de cada um dos mercados que integram no município da Praia, os quais devem ser concretizados na respetiva organização do espaço físico e modelo de gestão adotado, a garantia:

- a. Da diversidade de produtos e de serviços, com maior expressividade de produtos alimentares para o abastecimento público da população;
- b. Da concentração do comércio a retalho, particularmente relacionado com os produtos alimentares;
- c. Das condições de logística, de segurança e de eficácia nas operações de carga, descarga e movimentação de mercadorias;
- d. Da fluidez e eficiência na circulação de pessoas, de viaturas e de mercadorias, em condições de segurança;
- e. Das condições de atratividade comercial, em igualdade de circunstâncias, dos operadores instalados e do mercado em geral;
- f. Das condições de atração comercial, de animação e de dinamização do espaço do mercado, para que este, seja um local de desenvolvimento de atividades comerciais por parte dos operadores e azeitado para os consumidores;
- g. Das condições básicas de segurança no trabalho e de autoproteção

nos espaços comuns dos mercados, sem prejuízo das que sejam legalmente cometidas aos rabidantes e aos respetivos colaboradores;

- h. Das melhores condições ambientais, de conforto, de higiene e de salubridade, das instalações, dos espaços comerciais e dos espaços de utilização comum;
- i. Das condições para a garantia da qualidade dos produtos, da segurança alimentar, da manutenção da cadeia de frio e da qualidade dos serviços a prestar pelos rabidantes e pelo mercado;

Artigo 3.º**Noção dos Mercados Retalhistas**

1. Os mercados retalhistas municipais são centros em que se agrupam estabelecimentos comerciais destinados, fundamentalmente, à venda ao público de mercadorias, quer sejam produtos alimentares (setor hortícolas, peixarias, talahos, charcutarias, doçarias, restaurantes, lojas, minimercados), outros produtos (vestuários, calçados, bijuterias, cosméticos, eletrónicos) e de prestação serviços de consumo usual e generalizado.

2. No edifício dos mercados podem ainda ser instaladas outras atividades compatíveis com a atividade comercial, nomeadamente as agências bancárias ou de seguros, estações de correios, postos telefónicos e de comunicação, centros ou postos de informação administrativa ou turística, unidades de saúde e farmacéutica, creches, pré-escolar, ATL's.

Para efeitos do presente regulamento considera-se:

- a. Titular é a pessoa singular ou coletiva que obtenha autorização para realizar operações de venda de produtos e serviços;
 - b. Substituto é a pessoa que substitui o rabidante em caso de impossibilidade do exercício da atividade por doença, viagem, ou ausência por período até 30 dias. Este período pode ser prolongado por mais 30 dias, renovável por igual período, mediante justificação fundamentada e avaliação da administração;
 - c. Colaborador é a pessoa, que auxilia o titular, que exerce a sua atividade nos mercados de forma remunerada;
 - d. Cotitular é o rabidante que partilha a mesma banca que outra em horário diferente e sucessivo;
 - e. Lojas: recintos fechados, autónomos e independentes, com área própria para exposição e comercialização dos produtos, bem como permanência de clientes, dotados de contadores individuais de água e eletricidade;
 - f. Bancas/Barracas/Módulos/Pedras/Quiosques: instalação sem área privativa para permanência de clientes, constituídas por uma bancada metálica, ou estrutura modelar metálicas revestidas de madeira, chapa, fibra ou em bloco e cimento, abertas ou fechadas situadas no interior dos mercados municipais, confrontando diretamente com a zona de circulação e espaço interior dos mesmos;
 - g. Espaços: locais demarcados em recinto aberto, destinado a utilizadores permanentes, temporais ou casuais, sem espaço privativo, confrontado diretamente para zona de circulação, espaço comum ou área exterior confinante ao mercado;
 - h. Instalações de frio: é o local de conservação dos produtos alimentícios a temperatura controlada composta por câmaras-frias, vitrines-frigoríficas, existentes nos mercados: retalhistas, abastecedores, logísticos, talahos, peixarias, matadouro, bem como máquina de produção de gelo;
 - i. Armazéns/depósitos/cacifos: instalações ou espaços destinados ao suporte logístico dos rabidantes e/ou trabalhadores municipais, situados no interior e/ou exterior dos mercados para armazenamento de carga e mercadoria a grosso;
 - j. Gabinete do mercado, e áreas técnicas de apoio: Espaço não público e de acesso restrito, destinado aos trabalhadores municipais que exerçam funções em cada mercado;
 - k. Instalações sanitárias: casas de banho apropriadas, para necessidades fisiológicas e higienização pessoal no interior e/ou exterior dos mercados, destinados a utentes, clientes e trabalhadores municipais;
3. Estes estabelecimentos estão instalados em edifícios pertencentes a Câmara Municipal e dotadas de áreas e serviços comuns, possuindo o conjunto do empreendimento com uma unidade de gestão.
4. No município da Praia existe os seguintes mercados:
- a. Mercado do Plateau;
 - b. Mercado do Sucupira;
 - c. Mercado Abastecedor e Logístico;
 - d. Mercado de Achadinha;

- e. Mercado de Eugénio Lima;
- f. Mercado de Vila Nova;
- g. Mercado de Terra Branca;
- h. Mercado de Achada de Santo António;
- i. Mercado do Paiol;
- j. Matadouro Municipal;
- k. Talhos; e
- l. Peixarias.

5. O presente regulamento aplica-se, igualmente, a outros mercados municipais que venham, eventualmente, a ser criados, nos termos legais, pelo município da Praia, e que ficarão afetos ao SEPAMP – Serviço Público de Abastecimento do Município da Praia, e que estejam reunidos os requisitos exigíveis para o efeito.

Artigo 4.º

Identificação dos espaços de venda e respetivas áreas

1. Os espaços de venda de produtos estão identificados e distribuídos, dentro de cada mercado municipal, de acordo com cada tipologia, através de uma notação numérica sequencial.

2. Em todos os mercados, à entrada dos mesmos deve existir afixada, para conhecimento público, uma placa informativa com a respetiva planta onde estejam referenciados todos os espaços existentes, designadamente os de venda, com a menção referida no n.º anterior e do tipo de produtos em venda.

3. São considerados locais de venda de produtos ou serviços dentro dos mercados os seguintes espaços:

- a. Talhos: local de comercialização de carnes frescas e seus derivados;
- b. Peixaria: local de comercialização de pescado, marisco, molusco fresco, congelado ou conservado;
- c. Módulos/Pedras: locais de comercialização de produtos hortícolas, legumes, cereais frescos ou secos, frutas, ervas aromáticas, chás, minerais, carne conservada e derivados e de plantas ornamentais;
- d. Bancas/Barracas: Locais de comercialização de vestuários, calçados, adornos, acessórios, produtos de beleza, e de prestação de serviços de alfaiate
- e. Quiosques: locais de comercialização de doces, linguça, artesanato, bijutarias, serviços diversos, refeições ligeiras de entre outros;
- f. Praça alimentar: local de comercialização de refeições confecionados fora do mercado;
- g. Lojas: espaços de prestação de serviços, de exposição, e divulgação de produtos.
- h. Restaurante: Locais de confeção e comercializações de refeições;

Artigo 5.º

Competência do SEPAMP

1. Compete ao Serviço Público de Abastecimento do Município da Praia, adiante designado de SEPAMP assegurar a gestão do conjunto dos mercados retalhistas, talhos, peixarias e matadouros municipal exercendo os seus poderes de direção, administração e fiscalização, cabendo-lhe nomeadamente:

- a. fiscalizar as atividades exercidas nos mercados e fazer cumprir o disposto no presente regulamento;
- b. Exercer a inspeção da higiene nos sanitários, espaços de expurgo, venda, equipamentos e matérias de manuseio, carga e produtos a serem vendidos, nos mercados e áreas de servidão;
- c. Assegurar a gestão das áreas e serviços comuns, nomeadamente a conservação e limpeza dos espaços comuns dos mercados, a deposição de lixo normais em contentores, o tratamento de lixo orgânico como goelas, tripas, restos de carnes e animais vivos de pequeno e grande porte, sua recolha e vazamento em lixeiras e/ou aterros;
- d. Executar obras de manutenção das estruturas dos mercados, dos equipamentos, dentro dos mercados e áreas de servidão, ou fora desse domínio desde que ponham em causa a qualidade dos produtos a serem vendidos e o bom funcionamento dos mercados;
- e. zelar pela segurança das instalações, equipamentos, bens e serviços nos mercados;

- f. Coordenar e orientar a publicidade e promoção comercial dos mercados;
- g. Emitir diretivas, comunicados, advertências, apreensões, interdições, suspensões, coimas e outras sanções cabíveis no âmbito dos regulamentos dos mercados, no interior e nas áreas de servidão dos mercados;

2. O SEPAMP pode e deve recorrer a contratações de serviços internos e externos para o cabal cumprimento do exercício das suas funções e competências.

Artigo 6.º

Competências do pessoal afeto aos mercados

1. Compete aos colaboradores dos mercados:

- a. Cumprir e fazer cumprir o determinado no presente regulamento e demais legislações aplicáveis;
- b. Impedir a venda de produtos e géneros suspeitos de deterioração ou falta de requisitos nomeadamente rótulos, e solicitar a intervenção das autoridades sanitárias para a verificação da suspeita ou realização de peritagem;
- c. Participar todos os incumprimentos e violações no presente regulamento ou ocorrências de que tenham conhecimento, identificando testemunhas sempre que for possível;
- d. Não permitir que o material e utensílios atribuídos aos mercados tenham uso diferente daquele a que se destinam;
- e. Auxiliar a autoridade fiscalizadora nas suas atribuições;
- f. Proceder à abertura e fecho de cada mercado e providenciar o cumprimento do horário dos mercados;
- g. Guardar e inventariar todos os materiais e utensílios dos mercados e sua verificação para dar conhecimento das faltas ou avarias ocorridas;
- h. A supervisão da limpeza dos mercados e de todos os seus lugares de venda, principalmente durante as horas de funcionamento;
- i. A supervisão da entrada e a devida arrumação das mercadorias, providenciando para que a distribuição e a ocupação dos lugares se façam com ordem e brevidade;
- j. Cumprir, fazer cumprir e aplicar todas as diretivas, comunicados, advertências, apreensões, interdições, suspensões, coimas e outras sanções cabíveis no âmbito dos regulamentos dos mercados, no interior e nas áreas de servidão dos mercados, infringindo os serviços centrais;
- k. Exercer as demais competências previstas no regulamento dos mercados municipais.

2. Os colaboradores do SEPAMP nos mercados devem sempre que lhes seja disponibilizado, utilizar o fardamento de trabalho.

CAPÍTULO II

ORGANIZAÇÃO DOS MERCADOS

Artigo 7.º

Requisitos gerais de funcionamento

1. A gestão do disposto no presente regulamento incumbe à Câmara Municipal da Praia, ao Serviço Público de Abastecimento do Município da Praia, adiante designado de SEPAMP.

2. Cabe à administração do SEPAMP, garantir e zelar pelo cumprimento dos requisitos de funcionamento dos mercados sob sua gestão:

- a. Dispor de infraestruturas necessárias e adequadas ao funcionamento e à respetiva dimensão, nomeadamente instalações sanitárias, rede pública de água, rede elétrica e pavimentação do espaço adequadamente;
- b. Estar organizado por setores, de forma a haver perfeita delimitação entre os tipos de produtos comercializados, particularmente entre setores de produtos alimentares e não alimentares;
- c. Dispor de espaços identificados e delimitados, com dimensões adequadas ao volume de vendas e natureza dos produtos;
- d. Dispor de um sistema de recolha e remoção de resíduos sólidos e orgânicos;
- e. Ter afixadas as regras de funcionamento;

Artigo 8.º

Perfil Comercial dos mercados

1. O perfil comercial de cada mercado será fixado nos respetivos regulamentos internos, tendo em conta os resultados dos estudos de viabilidade efetuados, a estrutura do tecido comercial envolvente e as características do próprio mercado.

Artigo 9.º

Produtos comercializáveis nos mercados

1. Os mercados municipais integrados neste município destinam-se, primordialmente, à venda dos seguintes produtos:

- a. Hortícolas de consumo imediato;
- b. Agrícolas secos, ou frescos, ovos de natureza conservável;
- c. Frutas frescas e secas;
- d. Marisco e peixe fresco, congelado ou conservado;
- e. Carnes frescas, congeladas e seus derivados (enchidos – linguiça, tripas, dobrada, chouriço de sangue);
- f. Leite, Queijos e outros laticínios;
- g. Refeições quentes e frias e bebidas não alcoólicas;
- h. Gelataria;
- i. Plantas ornamentais;
- j. Chás, óleos, minérios medicinais e ervas aromáticas;
- k. Produtos artesanais e artesanato;
- l. Vestuário e calçado;
- m. Revistas, CD e afins;
- n. Produtos Eletrónicos e acessórios;
- o. Concerto de produtos eletrónicos
- p. Peças auto, derivados e ferramentas;
- q. Cosméticos e perfumaria;
- r. Designer fotográficos, impressões e brindes;
- s. Sapataria, concerto e fabrico;
- t. Alfaiataria;
- u. Salão de beleza e Cabeleireiro;
- v. Barbearia;
- w. Mobiliário;
- x. Lenha e carvão;
- y. Animais vivos;
- z. Serviços

2. O SEPAMP pode autorizar a venda de outros produtos ou Artigo s não incluídos nas alíneas do número anterior, desde que legalmente permitidos, que não sejam insalubres, incómodos, perigosos ou tóxicos e, ainda, que sejam devidamente enquadráveis na atividade económica regularmente exercida.

Artigo 10.º

Produtos de comercialização interdita nos mercados

1. É interdita a venda dos seguintes produtos:

- a. Medicamentos e especialidades farmacêuticas;
- b. Armas e munições, pólvora e quaisquer outros materiais explosivos ou detonantes
- c. Combustíveis líquidos, sólidos ou gasosos, com exceção do álcool desnaturado;

2. Cada mercado consoante a sua natureza e condição terá a sua lista de produtos interditados;

3. Mediante despacho da administração do SEPAMP pode ser interdita a venda de outros produtos ou Artigo s não incluídos nas alíneas do n.º anterior, mesmo que legalmente permitidos, quando estejam em causa critérios de insalubridade, incomodidade, perigo concreto ou potencial toxicidade, ligados a especificidade de cada mercado, não obstante serem devidamente enquadráveis na atividade económica regularmente exercida.

Artigo 11.º

Áreas de Servidão dos mercados

1. Todos os mercados têm uma área de servidão circundante onde deverão ter todo o controle e autoridade, nas atividades exercidas nessas áreas, sendo: autorizações publicitárias, de permanência e fixação, interdições, expulsões, cobrança de taxas, aplicação de coimas, e de entre outras que se mostrarem convenientes;

2. Todos os mercados têm um a área de servidão circundante consoante a especificidade e necessidade e poderá ser alterada pela administração

do SEPAMP, sempre que demonstre conveniente, sendo assim:

- a. Área de servidão do Centro Comercial do Sucupira é de 1500 (mil e quinhentos) metros, atendendo a feira conexas ao mesmo, aos domingos;
- b. Área de servidão do Mercado COTXI-PÓ é de 1500 (mil e quinhentos) metros, sendo um mercado abastecedor, fornecedor, logístico, de venda a grosso e de expurgo;
- c. Área de servidão do matadouro Municipal é de 3000 (três mil) metros;
- d. Área de servidão do Mercado do Plateau é de 300 (trezentos) metros;
- e. Área de servidão do mercado de Achadinha é de 300 (trezentos) metros;
- f. Área de servidão dos restantes mercados é de 150 (cento e cinquenta) metros;

Artigo 12.º

Áreas Mínimas dos mercados

1. Todos os espaços comerciais consoante as características de cada mercado, o ramo de atividade a que está afeto, têm uma área mínima previamente afixada pela dimensão padrão de cada tipologia de espaço;

2. Os preços dos espaços comerciais são afixados de acordo com a dimensão mínima dos mesmos, além das características dos próprios espaços, ramo de atividade, e da especificidade e características de cada mercado;

3. Os espaços fora do padrão, ou seja, que não respeitem o espaço mínimo devem ser reajustados os preços proporcionalmente a sua dimensão;

4. Sempre que se mostre necessário a administração do SEPAMP tem que proporcionar a medição dos espaços e fazer os reajustes necessários, no redimensionamento dos espaços e dos preços;

5. Toda e qualquer ampliação dos espaços comerciais são previamente autorizados pela administração do SEPAMP, e está sujeita a reajuste de preço proporcionalmente a sua dimensão, ampliação;

6. Toda e qualquer ocupação, ampliação que seja igual ou superior ao espaço anteriormente existente é atribuído uma nova numeração e licença de ocupação ao referido espaço ao titular solicitante;

7. Qualquer ocupação, ampliação sem a devida autorização dá direito a administração do SEPAMP de mandar retirar, ou demolir as respetivas ampliações, e em caso de ser executada pela própria administração do SEPAMP, os custos devem ser imputados aos prevaricadores;

Artigo 13.º

Setores dos Mercados

1. Os mercados serão divididos em setores, os quais agruparão, tendencialmente, todos os estabelecimentos do mesmo ramo de comércio.

2. À entrada dos mercados estará afixada uma planta em que figure a localização dos vários setores.

Artigo 14.º

Zona de Serviços de Apoio

1. Em cada mercado haverá locais destinados à administração dos mesmos e aos serviços de saúde e fiscalização económica;

2. Cada mercado, de acordo com as respetivas necessidades disporá, de uma zona para instalação dos equipamentos complementares de apoio aos rabidantes, nomeadamente, sanitários, armazéns, depósitos, instalações de frio, e recolha de lixos;

3. Quando existam câmaras de frio ou armazéns destinados ao uso individual de um rabidante, a respetiva manutenção caberá exclusivamente ao respetivo titular. A atribuição destes espaços a título individual carece de licença;

CAPÍTULO III

CONCESSÃO E ATRIBUIÇÃO DOS LOCAIS DE VENDA

Artigo 15.º

Modo de concessão de espaços comerciais vagos

1. A concessão de espaços comerciais nos mercados, qualquer que seja o ramo ou setor de atividade a que se destinem, será efetuada mediante concurso público ou ajuste direto.

2. O ajuste direto pode ser utilizado pela administração do SEPAMP para atribuição de licenças de ocupação quando o número de espaços a atribuir não justifique a abertura de concurso ou o número de pedidos é inferior ao número de espaços vagos, ou não atinja a um terço da totalidade dos espaços existentes no respetivo mercado ou setor.

3. O ajuste direto ou concurso restrito quando os rabidantes que ocupam os lugares contíguos ao espaço comercial que se pretende adjudicar

sempre que aqueles locais não possuam a superfície mínima adequada ao ramo de atividade que exercem.

4. Nos casos referidos no número anterior será emitida uma licença de ocupação única, da qual conste a indicação dos espaços concedidos, os quais não poderão posteriormente ser cedidos em separado.

5. Se efetuado o primeiro concurso os locais não forem concedidos, será realizado um segundo concurso.

6. Se ainda assim os locais permanecerem vagos, poderão ser atribuídos por ajuste direto.

Artigo 16.º

Condições do Concurso

1. No anúncio de abertura do concurso indicar-se á localização e características do espaço a adjudicar, a base de licitação, o montante de taxa mensal e outros encargos que vierem a ser determinados, condições de ocupação, prazo do concurso, entre outras.

2. Nos casos em que a atribuição de licenças de ocupação seja condicionada à observância de determinadas condições especiais, nomeadamente fixação de um prazo máximo de ocupação, compromisso de efetuar determinados investimentos, cumprimento de um horário de abertura mais alargado, tais condições devem ser referidas expressamente no aviso de abertura do concurso.

3. A apresentação das propostas deve ser efetuada através do envio das candidaturas em carta fechada dirigida aos serviços do SEAPMP, até final do prazo estabelecido no aviso.

4. Os candidatos devem apresentar a respetiva documentação e outros documentos solicitados no aviso de abertura, bem como o seu currículo profissional, designadamente a experiência no ramo de atividade a que se candidatam, indicar o valor da oferta, que será no mínimo, igual à base de licitação indicada no aviso de abertura do concurso.

5. O candidato deve ainda apresentar o seu projeto comercial para a exploração do local, expondo a atividade a desenvolver, características do estabelecimento e formas de venda, se for o caso disso e quaisquer outros elementos que entenda necessário.

6. O júri, constituído para apreciação das propostas, deverá basear a sua escolha na qualidade do projeto apresentado e no interesse comercial do mesmo para o conjunto do mercado e não apenas no valor da taxa de compensação que o candidato se propõe pagar.

7. O valor da taxa de compensação será pago em doze mensalidades, devendo o rabidante satisfazer de imediato pelo menos as taxas cabíveis e uma mensalidade salvo disposição ou acordo em contrário.

8. Quando tal se justifique, face ao montante dos valores envolvidos, podem ser fixadas no aviso de abertura do concurso regras diferentes para o pagamento desta taxa, as quais não podem ser alteradas após a adjudicação dos espaços comerciais.

Artigo 17.º

Concessão de espaços comerciais

1. A Concessão dos locais de venda consiste na atribuição, a uma pessoa singular ou coletiva de uma autorização de licença de ocupação de um dos locais de venda delimitado, existentes nos mercados municipal, a que corresponde apenas a uma única concessão de ocupação ou exploração.

2. A concessão dos locais de venda tem natureza precária, é sempre efetuada a título singular ou coletivo e oneroso, intransmissível e será autorizado pela administração do SEPAMP.

3. A Concessão está sujeita ao presente regulamento e às demais legislações aplicáveis e não estão sujeitas ao regime de locação, venda e trespasse, cedência e/ou empréstimo;

4. A ocupação de qualquer espaço nos mercados, para venda de produtos ou para quaisquer outros fins, carece sempre de autorização da administração do SEPAMP.

Artigo 18.º

Procedimento para concessão

1. A concessão será efetuada mediante solicitação em formulário próprio, cópia de BI, e NIF;

2. A concessão da licença de ocupação dos lugares de venda, quando seja de presumir mais de um interessado na sua ocupação, a seleção é feita mediante nomeação de uma comissão para o efeito;

Artigo 19.º

Registo dos rabidantes

1. É da competência da administração do SEPAMP criar um cadastro em base digital e arquivo físico das documentações de todos os titulares da licença de ocupação, devidamente atualizado, nele constando, os seguintes elementos:

- a. Nome do titular, firma;
- b. Cópia do BI
- c. Número de NIF;
- d. Mercado, tipologia das bancas/módulos...
- e. Nome/número ou insígnia do local de venda;
- f. setor de atividade;

2. Qualquer alteração aos elementos referidos no número anterior deve, obrigatoriamente, ser comunicada à administração do SEPAMP, no prazo máximo de 30 dias, a contar o fato que lhe deu origem;

3. Os rabidantes no ativo têm de fazer a renovação obrigatória das licenças de ocupação, e da atualização caso couber da documentação exigida, sob pena de perderem todos os direitos de ocupação após 90 dias na condição de não renovação da licença de ocupação;

4. Os titulares da licença de ocupação são obrigados a possuir um cartão de identificação, emitido pelo SEPAMP cuja renovação anual é obrigatória;

5. A administração do SEPAMP, organizará e manterá atualizado o processo individual, de cada titular da licença de ocupação, dele constando, entre outros o contrato de atribuição de licença de ocupação, ficha de identificação, foto, cópia do BI e NIF, a documentação relativa as diversas solicitações, sua tramitação e decisões.

Artigo 20.º

Natureza do direito de ocupação

1. A utilização dos locais nos mercados rege-se pelo disposto no presente regulamento, não sendo aplicáveis às relações entre o SEPAMP e os titulares de licença de ocupação, as disposições legais relativas ao arrendamento comercial.

2. O espaço nos mercados cedidos a particulares mantém a sua natureza de bens do domínio público, não podendo ser alienados ou hipotecados.

3. É expressamente proibido o empréstimo, cedência, doação, aluguer, venda dos espaços comerciais ocupados pelos titulares das licenças, a terceiros, considerando-se usurpação do poder da CMP/SEPAMP, perdendo de imediato o direito a licença e o respetivo espaço, a favor do ocupante e/ou SEPAMP.

Artigo 21.º

Condições dos titulares

1. As licenças de ocupação de espaços comerciais nos mercados podem ser concedidas, nos termos e pelas formas previstas nos Artigos seguintes, a pessoas singulares ou coletivas, com exceção das sociedades anónimas;

2. Os interessados em exercer uma atividade nos mercados devem preencher as condições legais para o exercício da atividade comercial;

Artigo 22.º

Documento que titula a autorização

1. Efetuada a adjudicação do espaço comercial, a administração do SEPAMP promove a assinatura de um contrato de atribuição de licença de ocupação de espaço, condição necessária para a emissão da respetiva licença de ocupação em nome do rabidante, mediante o pagamento da respetiva taxa no máximo de 30 dias após a assinatura do contrato;

2. O mesmo se verifica relativamente às pessoas, singulares ou coletivas, que utilizem qualquer instalação ou serviço dos mercados, nomeadamente armazéns ou câmaras de frio.

3. Da licença deve constar obrigatoriamente:

- a. A identificação completa do seu titular;
- b. Identificação dos colaboradores e/ou familiares que estão autorizados a auxiliar o titular;
- c. Local que ocupa, sua dimensão e localização;
- d. Ramo de atividade que está autorizado a exercer;
- e. Horário de funcionamento do local;
- f. Condições especiais de autorização;
- g. Data de emissão da licença.

4. A licença de ocupação e o contrato de atribuição de licença de ocupação são emitidas em duplicado, ficando os originais no processo individual do rabidante e a cópia na sua posse.

Artigo 23.º

Caráter pessoal das autorizações

1. As licenças são concedidas a título pessoal, sem prejuízo da sua atribuição a sociedades.

2. O titular da licença não pode ceder a sua posição a terceiros, temporária ou definitivamente, mesmo a título gracioso, compete exclusivamente a CMP através da administração do SEPAMP.

Artigo 24.º

Prazo da concessão

1. A concessão é feita pelo prazo de 1 ano, automaticamente renovável por igual período;

2. A Concessão pode ser denunciada a qualquer momento mediante aviso prévio de 30 dias;

3. Em caso de incumprimento das regras do presente regulamento, e consoante a gravidade a denuncia pode ser de caráter imediato;

Artigo 25.º

Início de Atividade

O rabidante é obrigado a iniciar a atividade no prazo máximo de 30 dias após a assinatura do contrato e a emissão da licença de ocupação, sob pena de caducidade da mesma e sem direito à restituição das taxas já pagas.

Artigo 26.º

Identificação do rabidante

1. A administração do SEPAMP emitirá um cartão de identificação cujo modelo é determinado pela administração do SEPAMP.

2. Sempre que lhe for solicitado pelos rabidantes, a administração do SEPAMP emitirá declarações mediante o pagamento de taxas em vigor.

Artigo 27.º

Cartão de identificação

1. O cartão de identificação é obrigatório e deve ser solicitado, junto aos serviços administrativos preenchendo formulário próprio, do qual deve constar:

a. Identificação pelo nome, número do bilhete de identidade, local e data de emissão, número de identificação fiscal e residência, n.º do local de venda (banca; modulo) o mercado correspondente, e o objeto da sua atividade;

2. Acompanhado do formulário deveser entregue:

a. As cópias do BI e NIF para confirmação das informações constantes no formulário;

b. A recolha das fotos para o cartão será feita no momento de entrega do formulário;

3. Sendo o cartão requerido à pessoa coletiva ou para sociedade comercial, o pedido do cartão deverá ser formulado por um dos membros, mediante junção de documento comprovativo da sua constituição e dos poderes que o pacto social confira ao requerente para o efeito.

4. O SEPAMP deverá, entre o pronunciamento e o pedido da emissão de concessão do cartão não ultrapassar o prazo máximo de 7 dias úteis, a contar da data da entrega do respetivo formulário.

5. Pela emissão do cartão há lugar ao pagamento de taxa em vigor.

Artigo 28.º

Natureza do cartão

1. O cartão de identificação é pessoal e intransmissível e nele devem constar os elementos de identificação do rabidante, designadamente o nome do seu titular, mercado, o número do lugar, o período de emissão e validade e o número de série do cartão e o um leitor de QR CODE;

2. O cartão de identificação é sempre obrigatório, concedido a título precário e oneroso, e é válido pelo período de um ano civil;

3. A renovação anual do cartão de identificação é obrigatório e deverá ser requerida até 30 dias antes de caducar a respetiva validade, ou seja, até 30 de novembro;

Artigo 29.º

Cedências

1. A licença de ocupação é intransmissível, por ato entre vivos, total ou parcialmente, competência única e exclusiva da administração do SEPAMP.

2. Tipos de cedências:

a. Cedência Intervivos;

b. Cedência por morte;

Artigo 30.º

Cedência Intervivos

1. A administração do SEPAMP, pode fazer a cedência a um familiar, descendentes e ascendentes do 1.º grau em linha reta, indicado pelo titular da licença, desde que ocorra um dos seguintes factos:

a. Invalidez do titular;

b. Redução a menos de 50 % da capacidade física normal do titular;

c. Outros motivos ponderosos e justificados, verificados caso a caso;

2. O titular de uma licença que pretenda ceder a sua posição a familiares, deve requerê-lo por escrito à administração do SEPAMP, indicando as razões porque pretende abandonar a atividade e o nome da pessoa a quem pretende ceder o local.

3. O requerimento será acompanhado de uma proposta elaborada pelo beneficiário, na qual este indica o seu currículo profissional e explicita o projeto comercial que se propõe desenvolver no local.

4. Os dispostos nos números 2 e 3 do presente Artigo requerem a iniciação do processo de mudança de nome, mediante o pagamento de uma taxa;

5. A administração do SEPAMP pode condicionar a cedência ao cumprimento, pelo beneficiário, de determinadas condições, nomeadamente a mudança de setor de atividade, de localização de espaço, dívidas pendentes de entre outros.

6. A autorização de cedência obriga o cumprimento no disposto no número 4 e consequentemente à emissão de nova Licença de ocupação autorização em nome do beneficiário;

7. A autorização da cedência implica a aceitação, pelo cessionário, de todas as obrigações relativas à ocupação do espaço decorrentes das normas legais e regulamentares aplicáveis.

Artigo 31.º

Cedência por morte

1. Por morte do titular da licença pode ser concedida uma nova autorização, se tal for requerido à administração do SEPAMP, no prazo de 30 dias após a morte do titular, pelo cônjuge não separado judicialmente, que viva em união de facto ou por descendentes e ascendentes do 1.º grau em linha reta.

2. A nova licença de ocupação será concedida mediante o pedido de mudança de nome o pagamento das referidas taxas e assunção do pagamento das dívidas das mensalidades do titular falecido;

3. Ao novo rabidante aplica-se o disposto no número 3 do Artigo 21.º, além da comprovação via certidão narrativa completa do solicitante e a respetiva certidão de óbito do falecido;

4. As pessoas referidas no n.º 1 que não pretendem explorar pessoalmente os locais de venda perdem o direito de cedência passando o espaço de imediato para a administração do SEPAMP;

5. Caso não existam quaisquer das pessoas indicadas no número 1, ou não haja reclamações no período de 30 dias após a morte do titular, a licença caduca automaticamente e o espaço é declarado vago, podendo a administração do SEPAMP desencadear o processo da sua adjudicação;

Artigo 32.º

Autorização da Cedência

1. A administração do SEPAMP pode condicionar a autorização da cedência ao cumprimento pelo beneficiário de determinadas condições, nomeadamente mudança de ramo de atividade, remodelação dos espaços, cumprimento de horários mais alargados e obrigatoriedade de frequência de ações de formação de entre outras.

2. As cedências podem ser autorizadas pela administração do SEPAMP quando se verificarem as seguintes condições:

a. Estarem regularizadas as suas obrigações em relação a taxas mensais e anuais para com o SEPAMP;

b. Se o beneficiário preencher as condições previstas neste regulamento, e o projeto comercial apresentado seja aprovado.

3. A cedência só se torna efetiva quando esteja concluído o processo de mudança de nome e o beneficiário pague ao SEPAMP no prazo de 15 dias após a notificação da autorização da cedência, os valores das taxas de mudança de nome e de licença de ocupação;

Artigo 33.º

Direito de Preferência

1. Nas cessões por ato Intervivos, a administração do SEPAMP se assim o entender, poderá exercer o direito de preferência na transmissão a efetuar;

2. Na situação referida no número anterior, a administração do SEPAMP reserva-se o direito de exigir ao titular da licença as condições essenciais da cedência e o valor da transação;

Artigo 34.º

O cessionário

1. Se o processo estiver corretamente instruído e a administração do SEPAMP autorizar a cedência, os serviços emitirão uma nova licença em nome do cessionário.

2. A cedência implica a aceitação pelo cessionário de todos os direitos e obrigações relativos à ocupação do espaço, decorrentes das normas gerais previstas neste regulamento e, sendo caso disso, das condições especiais que tenham sido aceites como condicionantes da cedência.

Artigo 35.º

Norma Especial para Sociedades

1. Quando o titular de uma licença de ocupação no mercado seja uma sociedade, a cessão de quotas ou qualquer outra alteração do pacto social, deve ser comunicada à administração do SEPAMP, no prazo de 30 dias, após a sua ocorrência.

Artigo 36.º

Caducidade das Licenças

1. As licenças caducam:

- a. por morte do respetivo titular, ou por dissolução da sociedade, quando o titular da licença seja uma pessoa coletiva;
- b. Por renúncia voluntária do seu titular;
- c. Por falta de pagamento das taxas ou outros encargos financeiros, por um período de 90 dias;
- d. Findo o prazo da autorização, nos casos especiais em que as licenças sejam concedidas com prazo certo;
- e. Se o rabidante não iniciar a atividade nos prazos previstos neste regulamento;
- f. Nos casos de extinção ou reestruturação profunda do mercado;

2. Quando o titular da autorização for uma sociedade, constitui ainda causa de caducidade da licença, o incumprimento do disposto numero 2 do Artigo 22.º;

3. Ocorrendo a caducidade, o titular da licença não tem direito a qualquer indemnização e deve proceder à desocupação dos locais, no prazo de 15 dias após comunicação da administração do SEPAMP nesse sentido.

4. Em caso da recusa ou inércia do titular, a administração do SEPAMP procederá à remoção e armazenamento dos bens do titular, e as despesas serão imputadas ao titular. A restituição dos pertences removido, far-se-á mediante o pagamento das taxas ou outros encargos de que o rabidante seja eventualmente devedor.

Artigo 37.º

Cessação das Licenças

1. As licenças de ocupação dos espaços comerciais cessam, quando o rabidante atingir a idade de 65 anos, podendo estender-se ao máximo de até os 70 anos, caso a caso, de acordo com a avaliação anual feita pela administração do SEPAMP, e isentando-se de qualquer ressarcimento ou medidas compensatórias em ambos os casos;

2. Quando se verifica o disposto no número anterior, a preferência de cedência do espaço, cabe sempre ao familiar na primeira linha da sucessão direta, desde que esta tenha exercido esta atividade junto ao titular, no mínimo durante 2 anos como substituto, cotitular ou mesmo como colaborador;

3. Aos interessados visados no número 2, são concedidos 15 dias para manifestação de interesse pelo espaço comercial, atingidos o tempo e caso não houver manifestação, o espaço passará automaticamente à gestão do SEPAMP, podendo este proceder a conceção a terceiros;

4. Compete a administração do SEPAMP, proceder a verificação e validação das condições dispostas no número 2;

CAPÍTULO IV

NORMAS DE FUNCIONAMENTO

SECÇÃO I

Normas Gerais

Artigo 38.º

Regulamento Interno

1. Sem prejuízo da aplicabilidade do disposto nos Artigos seguintes, cada mercado tem um regulamento interno, constituído por normas próprias de funcionamento, necessárias à gestão do respetivo mercado;

2. Dos regulamentos internos constará, nomeadamente, o horário de abertura ao público e de cargas e descargas, a área máxima que cada espaço comercial deve possuir, regras de utilização das áreas de venda, equipamentos comuns do mercado, a exposição e arrumação dos produtos, espaços de circulação, sanitários, condição de descarga e armazenagem das mercadorias de entre outros;

Artigo 39.º

Direção Efetiva da Atividade

1. O titular da licença de ocupação é obrigado a dirigir efetivamente o negócio desenvolvido nos mercados, sem prejuízo das operações relativas à atividade poderem ser executadas por colaboradores, devidamente identificados, cadastrados e autorizados pelo SEPAMP após a informação obrigatória do titular ao SEPAMP para o efeito no prazo de 15 dias da contratação do colaborador.

2. Quando os titulares das licenças forem pessoas singulares podem ainda ser auxiliados na sua atividade pelos substitutos ou cônjuge, pessoa que viva em união de facto, ascendentes ou descendentes do 1.º grau em linha rectal.

3. Caso a atividade esteja a ser exercida por qualquer outra pessoa, para além das mencionadas nos números anteriores, presume-se que o local foi irregularmente cedido, com todas as consequências previstas no presente regulamento.

4. Se, por motivo de doença prolongada ou outra circunstância excecional alheia à vontade do titular, devidamente comprovada, o mesmo não puder temporariamente assegurar a direção efetiva do local, poderá ser autorizado a fazer-se substituir por pessoa da sua confiança por um período até 6 meses.

Artigo 40.º

Direitos dos Rabidantes

1. Os rabidantes dos mercados têm direito:

- a. A exercer a atividade no espaço de que são titulares;
- b. A transmitir a sua licença a terceiros, nos termos do presente regulamento;
- c. A utilizar as áreas e equipamentos comuns do mercado, nomeadamente sanitários, locais de armazenagem, máquinas de produção de gelo, câmaras frigoríficas, etc.;
- d. A usufruir dos serviços comuns garantidos pelo SEPAMP, nomeadamente, de limpeza, segurança, promoção e publicidade;
- e. A frequentar as ações de formação para rabidantes, promovidas pelo SEPAMP;
- f. A usar o nome e/ou insígnias do mercado ao lado dos da firma do respetivo estabelecimento ou em impressos, embalagens e material de propaganda;
- g. A serem informados das medidas de gestão importantes, que afetem o mercado em geral ou a sua atividade em particular;

Artigo 41.º

Deveres dos rabidantes

1. Os rabidantes dos mercados têm deveres de:

- a. Conhecer as disposições regulamentares sobre a organização e funcionamento dos mercados, respeitando-as e fazendo-as cumprir pelo pessoal ao seu serviço;
- b. Assumir responsabilidade pelas infrações cometidas por si e pelas pessoas ao seu serviço, no exercício das suas funções ou por causa delas;
- c. Responder pelos danos e prejuízos provocados nas instalações e equipamentos dos mercados ou a terceiros, por culpa ou negligência sua ou de quaisquer pessoas ao seu serviço;
- d. Utilizar os locais de venda e os restantes direitos concessionáveis apenas para os fins objeto da concessão e nos termos estabelecidos na mesma, bem como não ocupar para venda ou exposição, área superior à que lhe foi concedida;
- e. Honrar com o pagamento mensal;
- f. Manter em bom estado de conservação limpeza e higiene das áreas comuns: corredores de passagem, sanitários, pavimentos, paredes, valas de drenagem e de esgotos e equipamentos comuns dos mercados;
- g. Permitir o acesso aos locais de venda e espaços de utilização privativa ao pessoal de serviço no mercado ou por outras entidades fiscalizadoras competentes, sempre que estas o julgarem necessário;

- h.* Tratar com urbanidade nas suas relações com o pessoal do SEPAMP de serviço no mercado, colegas rabidantes, fornecedores, compradores, e restantes operadores e público em geral;
- i.* Exercer a atividade no rigoroso cumprimento da legislação vigente e normas regulamentares aplicáveis, em matéria de higiene, saúde e segurança no trabalho, comercialização, exposição, preparação, acondicionamento;
- j.* Assegurar a deposição diária de resíduos ou detritos em recipientes próprios;
- k.* Não desperdiçar água das torneiras, não utilizar a água das bocas-de-incêndio nem utilizar indevidamente outros equipamentos instalados no mercado para a prevenção e combate aos incêndios;
- l.* Dar cumprimento a instruções e ordens dos trabalhadores ao serviço no mercado, bem como por outras entidades fiscalizadoras competentes, designadamente, quanto à apresentação de documentos e informações necessários ao cumprimento das normas legais e regulamentares em vigor;
- m.* Fazer-se acompanhar do cartão de identificação do rabidante e da licença de ocupação do espaço e apresenta-los às entidades competentes para a fiscalização, quando for solicitada;
- n.* Estar em dia com os seus compromissos de ordem financeira para com o SEPAMP;
- o.* Comunicar a administração do mercado/SEPAMP, da sua ausência, ou do não funcionamento do espaço de venda por qualquer motivo;
- p.* Manter informado e promover o cadastro dos adjuntos, colaboradores junto do SEPAMP, sempre haja alguma alteração na relação contratual, no prazo de 15 dias;

2. O não cumprimento no disposto no número 1 alínea n), num prazo de 90 dias, da ao SEPAMP o direito de abertura de um processo de cessão da licença de ocupação, e reversão do espaço a seu favor;

3. Sem prejuízo do disposto no número anterior os rabidantes devem abster-se de comportamentos lesivos dos direitos e dos legítimos interesses dos consumidores;

4. Os rabidantes de cada mercado, caso o entendam, podem organizar-se através de uma comissão que represente os seus interesses perante a administração do SEPAMP;

Artigo 42.º

Obrigações dos rabidantes

1. Os rabidantes dos mercados têm obrigações de:
 - a.* Prestar informações, declarações e disponibilizar documentação pessoal e outras, sempre que solicitado pela administração do SEPAMP;
 - b.* Cumprir com rigor as normas elementares de higiene individual e manter elevado estado de asseio;
 - c.* Usar aventais, tocas e/ou vestuário adequado e em perfeito estado de higienização;
 - d.* Ter as mãos limpas e as unhas curtas e livres de anéis e relógios durante a manipulação dos alimentos;
 - e.* Manter os espaços de venda e suas áreas envolventes limpas durante o funcionamento;
 - f.* Higienizar todos os produtos hortícolas, tubérculos e raízes, expurgando o excesso de matéria suja e ou terra;
 - g.* Limpar as vitrines, máquinas de corte adequadamente no final do dia;
 - h.* As carnes devem ser expostas para venda em frio e nunca a temperatura ambiente;
 - i.* Submeter as carnes à inspeção sanitária e apresentar as respetivas certificações e selo de inspeção;
 - j.* Não expor, ofertar e nem vender carnes de animais não abatidos no matadouro municipal, nos domicílios ou em outros matadouros municipais;
 - k.* Uso apenas de facas para o manuseio de carnes;
 - l.* Não abater animais no interior dos mercados e/ou num perímetro de 3 Km;
 - m.* Expor o pescado e seus derivados para venda em gelo nos expositores, vitrines frigoríficas e nunca a temperatura ambiente;
- n.* Manter as malas térmicas em perfeito estado de higienização, conservação e manuseio;
- o.* Expor os produtos nas cestas fornecidas nos espaços de venda;
- p.* Limpar as mesas, e áreas de preparação dos alimentos no final do dia, de forma adequada;
- q.* Colaborar sempre que seja solicitado a troca de cestos para fins de higienização das respetivas bancas e cestos;
- r.* Retirar todo e qualquer pertence pessoal, equipamentos, malas térmicas, arcas frigoríficas e alimentos durante os dias de lavagem geral dos mercados sob pena de ser confiscado a favor de instituições de beneficência social, e/ou considerado impróprio para o consumo derivado ao contacto com produtos químicos no processo de desinfestação, levados ao aterro sanitário municipal;

Artigo 43.º

Proibição dos rabidantes

1. É proibido aos rabidantes dos mercados:
 - a.* Fumar, cuspir, tossir por cima dos alimentos durante a manipulação;
 - b.* Manutenção de animais dentro e fora do mercado e na área do perímetro de servidão.
 - c.* Manutenção de plantas no interior do mercado;
 - d.* A entrada de carne não inspecionada cuja procedência do abate não seja realizada no matadouro municipal;
 - e.* Proibido o abate de animais em áreas próximas ao mercado, no domicílio, matadouros clandestinos e também abatidos em outros municípios;
 - f.* Expor para venda produtos que, pelo seu estado ou condições, possam prejudicar a saúde pública;
 - g.* A venda de produtos fitofarmacêuticos nos mercados, excetuando as instituições certificadas para o efeito;
 - h.* Manutenção, e lavagem de produtos de origens animais, hortícolas, frutas, vegetais, no interior dos mercados;
 - i.* A exposição de cargas e mercadorias por forma a obstruir corredores de passagem, importunar e retirar visibilidade de terceiros;
 - j.* Uso individual da licença de ocupação;
 - k.* Colocar e /ou efetuar, qualquer objeto ou venda fora da área correspondente ao espaço de venda que ocupam;
 - l.* A ocupação de vias e corredores de acessos e áreas de circulação destinadas ao público com géneros e volumes;
 - m.* Armazenar quaisquer volumes nas camaras de frio que não seja destinada a este fim;
 - n.* Acender lume em qualquer local do mercado, exceto nos restaurantes e praças alimentar quando devidamente autorizados pela administração do SEPAMP;
 - o.* Dar entrada a qualquer género ou mercadorias sem ser pela porta destinada a este fim;
 - p.* Colocar produtos alimentares em contato direto com o pavimento;
 - q.* Rolar, arrastar bidões, grades e outros dispositivos ou mercadorias e produtos que danifiquem os espaços, equipamentos ou pavimentos de qualquer tipo e natureza;
 - r.* Comercializar produtos diferentes daqueles para que foi o titular autorizado;
 - s.* Proceder a obras, adaptações ou modificações dos locais de venda, seja qual for a natureza, sem prévia autorização da administração do SEPAMP, e em dias não autorizados;
 - t.* Proceder ao arrebitamento de cadeados, fechaduras, lonas, correntes e/ou outros dispositivos, quando colocados pela administração no âmbito do processo de cobranças de dívidas, ou de sonegação de informações, aplicação de inquéritos e realização de cadastro, de entre outras;
 - u.* Provocar, de qualquer modo, danos, modificações, desperdício e/ou roubo de água, eletricidade, ou outro, com prejuízo manifesto do mercado ou de outro utilizador;
 - v.* Deixar de proceder à limpeza e conservação dos respetivos locais e utensílios ou efetuar despejos fora dos sítios e recipientes a isso destinados;

- w. Proibido o uso de machados e catanas nos talhos;
- x. Colocação de arcas congeladoras e de frio a título pessoal;
- y. A permanência de menores acompanhados de titulares das licenças de adjuntos, substitutos, colaboradores, ocupantes;
- z. A comercialização e abastecimento de produtos sem serem nos módulos de venda;
- aa. Colocar taras de transportes de produtos ou animais para além do tempo razoavelmente aceite como indispensável para o seu esvaziamento;
- bb. Formular queixas ou participações inexatas ou falsas contra funcionários ou contra qualquer outro titular da licença ou seu colaborador;
- cc. Higienizar-se, banhar-se a si ou a terceiros, fazer necessidade fisiológica em sacos de plásticos, baldes, canecas, garrafas, chão ou outros recipientes, as necessidades devem ser feitas nas casas de banho;

Artigo 44.º

Proibições Geral

1. Dentro dos mercados municipais é expressamente proibido:
 - a. Fumar ou foguear;
 - b. A prática de jogos de azar, excetuando-se as rifas;
 - c. A entrada e permanência de pessoas que visivelmente encontram-se alcoolizadas, sob efeito de estupefacientes, pedintes e de utentes que perturbem a ordem e o normal funcionamento dos mercados;
 - d. O Transporte de carga e bidões por arrastamento ou enrolamento por forma a danificar, equipamentos ou pavimentos de qualquer tipo ou natureza;
 - e. A entrada e permanência de animais domésticos e cães vadios, exceto cães de assistência policial;
 - f. A publicidade, inquérito, filmagens, fotografias, arrecadação de fundos independentemente da natureza, salvo se estas forem devidamente autorizados pela administração do mercado/SEPAMP;
 - g. Permanência de pessoas, com doenças contagiosas, problemas de pele, com vômitos diarreia aguda, tosse compulsiva, gripes com espirro e secreções nasais, infeções a nível da garganta, ouvidos e olhos;
 - h. Provocar, molestar ou agredir, de qualquer modo, os funcionários do SEPAMP em serviço no mercado, dentro ou fora deste, bem como outros utilizadores ou quaisquer pessoas que se encontrem dentro daquelas instalações;
 - i. Desacatar, impedir ou dificultar as fiscalizações dos funcionários afeto ao mercado/ SEPAMP, guardas municipal e outros funcionários no exercício das suas atividades;
 - j. A venda ambulante, quer no interior do mercado quer num raio de 250 a 500 metros do limite da área de servidão do mercado.
 - k. Produção de ruídos que de qualquer forma perturbe o normal funcionamento do mercado;
 - l. Todo tipo de ritual de feitiçarias, macumbaria ou bruxarias seja para azar ou sorte dentro do mercado e nas áreas de servidão, que coloca em causa o normal funcionamento do mercado, transtornos a terceiros e que danifiquem as infraestruturas, salvo se for autorizado pela administração do SEPAMP;
 - m. A entrada nos recintos dos mercados: bicicletas, ciclomotores, motociclos, salvo veículos não motorizados de transporte de portadores de deficiência.
 - n. Deitar para o pavimento cascas, restos de fruta, aparas de legumes, papéis ou quaisquer outros detritos;
2. É proibido o empréstimo, cedência, transpasse, aluguer, venda a terceiros dos espaços comerciais para exploração da licença de ocupação;
3. Caso se verifique o previsto no número 2, cabe ao SEPAMP abrir o processo de execução, anulando a licença de ocupação, sem poder ser responsabilizado por qualquer perda financeira advinentes, entre as partes envolvidas;
4. Nenhuma licença ou autorização pode ser utilizada para fim diferente daquele para que foi concedida ou com desrespeito das condições impostas, sob pena de revogação e de aplicação de coima e outras sanções.

Artigo 45.º

Registo dos colaboradores

O titular da licença de ocupação é obrigado a declarar no SEPAMP todos os colaboradores e substitutos que o auxiliam na sua atividade, para que sejam cadastrados e autorizados pelo SEPAMP e/ou qualquer cessação de relação contratual entre as partes;

Artigo 46.º

Documentos

Os rabadantes são obrigados a conservar em seu poder e a exibir aos funcionários do mercado, os documentos comprovativos da aquisição e de inspeção dos produtos.

Artigo 47.º

Mudança ramo atividade

1. A mudança de grupo do ramo de atividades ou de modo geral, da natureza da atividade exercida nos espaços comerciais, carece de aprovação prévia da administração do SEPAMP;

2. A alteração deve ser solicitada em formulário dirigido à administração do SEPAMP, com especificação da nova atividade pretendida;

3. O pedido de alteração pode ser recusado se contrariar o equilíbrio da oferta ou a diversificação comercial do mercado, ou da inadequação do espaço.

Artigo 48.º

Publicidade

1. As publicidades nos mercados carecem sempre de autorização da administração do SEPAMP:

- a. A colocação de reclamos, anúncios e outros dispositivos análogos nos lugares de venda;
- b. A utilização de qualquer tipo de aparelhagem sonora nos espaços dos mercados Municipais.

2. A captação de imagens fotográficas e filmagens são proibidas e carecem de autorização do SEPAMP, regido por regulamento próprio;

3. Sobre a afixação de publicidade rege a legislação em vigor e o disposto no regulamento de publicidade nos mercados.

4. Não deve ser autorizada publicidade que concorra com as atividades desenvolvidas nos mercados.

SECÇÃO

Período de funcionamento

Artigo 49.º

Horários do funcionamento

1. O horário de abertura ao público de cada mercado consta no respetivo regulamento interno e será fixado tendo em conta os hábitos de compra dos seus utentes, o fenómeno de anoitecer mais tarde ou mais cedo dependendo da estação do ano, e do horário dos trabalhadores, e do nível de segurança de cada mercado;

2. À entrada dos mercados estará afixado o horário de abertura ao público;

3. Os rabadantes cujos módulos, bancas ou quiosques tenham um horário diferente do geral devem afixá-lo à entrada dos mesmos;

4. Será ainda fixado o período em que podem ser efetuadas as cargas e descargas, o qual pode coincidir com o período de abertura ao público em casos de absoluta necessidade;

5. Na licença de ocupação concedida a cada rabadante, nos termos deste regulamento, far-se-á referência ao horário de funcionamento do respetivo espaço comercial, que o rabadante é obrigado a cumprir;

Artigo 50.º

Horários Especiais de funcionamento

1. Se for possível, sem pôr em causa a segurança das mercadorias e do mercado, podem ser fixados horários diferenciados para setores diferentes do mercado.

2. De qualquer modo, as lojas e espaços comerciais com abertura para o exterior do mercado, podem estar abertas para além do horário geral do mercado, de acordo com as condições impostas no respetivo processo de concessão e sem prejuízo das disposições constantes do regulamento interno sobre horários dos estabelecimentos comerciais.

3. Salvo casos excepcionais, as lojas localizadas no interior do mercado, só podem fazer uso da porta de abertura para a rua depois do encerramento do mercado.

4. Sempre que se justifique por razões ponderosas, de segurança e higiene, a administração do SEPAMP pode fechar de forma parcial ou geral, temporário ou permanente e/ou determinar um novo horário especial, nas lavagens gerais, desinfestação, surtos pandémicos de entre outros;

Artigo 51.º

Abertura dos Locais

1. Durante o período de abertura ao público, os espaços comerciais devem manter-se abertos, salvo em casos excepcionais devidamente autorizados.

2. Quando se iniciar o período de abertura ao público, todos os produtos devem estar devidamente arrumados nos expositores e as áreas de circulação desocupadas.

Artigo 52.º

Encerramento para Férias

1. Os espaços comerciais excepcionalmente e por razões de força maior e aceites pela Administração do SEPAMP podem justificar encerrar por férias num máximo de até 30 dias corridos por ano;

2. O período de férias deve ser comunicado à administração do SEPAMP com uma antecedência de 30 dias, com os respetivos fundamentos, de forma a poderem ser calendarizados os períodos de encerramento dos diversos locais a garantir, a todo o momento, um nível mínimo de atividade e de segurança no mercado;

Artigo 53.º

Encerramento por outros motivos

1. Sempre que se justifique por razões ponderosas, de segurança e higiene, a administração do SEPAMP pode encerrar de forma parcial ou geral, temporário ou permanente em situações de lavagem geral, desinfestação, surtos sanitários, doenças pandémicas de entre outros;

2. Quando se verificar pouca afluência dos utentes, ou seja, um número inferior a 50 % de rabadantes por motivos diversos, em dias feriados, pode a administração do SEPAMP proceder ao encerramento do mesmo, sempre que se apresente.

3. Poderão ainda ser autorizados outros períodos de encerramento dos espaços comerciais em situações de doença, ou de natureza excepcional, devidamente comprovadas, ponderadas caso a caso e autorizados pelo SEPAMP.

4. Durante o período de encerramento, o rabadante afixará em letreiro informando os consumidores do encerramento.

5. Qualquer que seja a causa de encerramento, durante tal período, são devidas todas as taxas e demais encargos.

SECÇÃO I

Logística

Artigo 54.º

Transporte e acondicionamento

1. O transporte de produtos alimentares destinados a serem comercializados nos mercados, deve ser feito em boas condições higiénicas e nos termos da legislação em vigor para o acondicionamento e embalagem de cada produto, quando couber.

2. De qualquer modo, é sempre obrigatório separar os produtos alimentares de natureza diferente, de modo a que não sejam uns afetados pela proximidade dos outros.

3. Quando não estejam expostos para venda, os produtos alimentares devem ser conservados em condições adequadas à preservação do seu estado, recorrendo quando necessário, à cadeia de frio e em condições que os protejam de poeiras, contaminações ou contactos que possam afetar a saúde do consumidor.

Artigo 55.º

Abastecimentos dos mercados

1. A fim de permitir a entrada e saída de géneros alimentícios, produtos e materiais, os mercados, sempre que possível, abrem duas horas antes e encerram uma hora depois dos respetivos horários de funcionamento, não podendo existir abastecimentos posteriores sem autorização prévia do SEPAMP.

2. Em função da especificidade do produto, pode ser autorizado um horário de abastecimento distinto do previsto no número anterior, mediante a apresentação de motivos devidamente justificados.

3. Os locais destinados à entrada de mercadorias para abastecimento devem manter-se desimpedidos, devendo a sua ocupação ocorrer apenas durante o período estritamente necessário às operações de cargas e descargas;

4. Carga, descarga e condução dos géneros e volumes deve ser feita diretamente dos veículos para os lugares de venda, armazéns ou frigoríficos, não sendo permitido acumular géneros e volumes nas áreas comuns, quer nos arruamentos do mercado, quer nos arruamentos circundantes;

5. Não é permitida a permanência de volumes e produtos de um dia para o outro, nas áreas comuns;

6. Os produtos e géneros, embalagens e quaisquer objetos que sirvam para acondicionamento abandonados no mercado e que não sejam reclamados dentro de 24 horas em dias semanais e 48 aos fins de semana, consideram-se perdidos a favor do município, sem direito a qualquer compensação ou indemnização, sendo entregues, os que estiverem em bom estado, às associações e serviços de solidariedade social;

Artigo 56.º

Circulação de géneros e mercadorias no interior dos mercados

1. O transporte de géneros para abastecimento no interior dos mercados, até aos espaços de venda, armazenamento e nas respetivas áreas de servidão, deve ser efetuado em equipamentos ou contentores adequados, de modo a evitar pingos e libertação de água ou outros resíduos com cheiro, em conformidade com as disposições legais aplicáveis, sendo permitido o uso de carros de mão com alavancas, ou outros meios de mobilização no transporte de produtos, embalagens, sacos e bidões, devendo os mesmos estar dotados com rodas de borracha ou outro material de idêntica natureza.

2. Em caso algum é permitido o arrastamento de géneros, produtos, embalagens, sacos e bidões, devendo os respetivos recipientes ou meios de mobilização estarem permanentemente em bom estado de conservação e higiene.

3. A permanência de meios de mobilização, volumes e taras nos espaços comuns e de circulação dos mercados e fora dos locais de venda, deve limitar-se ao mínimo imprescindível, não devendo ultrapassar os 15 minutos.

Artigo 57.º

Exposição de Produtos

1. Os produtos alimentares devem ser expostos da forma que melhor garanta a sua rigorosa higiene e conservação.

2. Os rabadantes são obrigados a acatar as indicações que nesta matéria lhes sejam dadas pelos funcionários responsáveis pela inspeção sanitária do mercado.

3. Os produtos não podem ser expostos ou permanecer nos corredores ou, de uma maneira geral, no exterior dos locais de venda.

Artigo 58.º

Produtos Perecíveis

É obrigatória a utilização de instalações frigoríficas, sempre que se comercializem produtos que careçam de ser mantidos a baixas temperaturas.

Artigo 59.º

Embalagem

Na embalagem de produtos alimentares só pode ser utilizado papel ou material plástico que ainda não tenha sido utilizado e que não contenha inscrições impressas na parte interior.

Artigo 60.º

Pesos e Medidas

1. Todo aquele que expuser a venda em qualquer dos mercados retalhistas, produtos que só podem ser vendidos mediante pesos ou medidas ficam obrigados a ter instrumentos necessários para pesar ou medir.

2. É proibido sob pena de coima:

a. Usar instrumentos de pesar e medir tendo quaisquer defeitos ou falta que cause inexatidão no peso ou medida ou possa lesar o direito dos consumidores sem prejuízo do competente procedimento criminal, se a ele houver lugar;

b. Usar peso e medida que não tenham a marca da aferição ou conferência respeitantes ao peso legal;

c. Dar ao comprador menos mercadorias do que o peso ou medida, por ele pedido e pago;

3. Todos os instrumentos de peso e de medidas devem estar devidamente aferidos, nos termos da respetiva legislação e mantidos em bom estado de conservação e de higiene, de forma a preservar os produtos e a pesagem a que se destinam.

Artigo 61.º

Equipamentos

1. Os equipamentos utilizados nos diversos espaços, nomeadamente expositores e mobiliário devem ser compostos por materiais resistentes à corrosão, não absorventes e não tóxicos, de fácil limpeza e desinfeção não suscetíveis de transmitir odores ou sabores;

2. Nos lugares integrados em setores especializados poderá o SEPAMP definir projetos/tipo, no sentido de criar uma certa uniformidade;

3. Os toldos e os painéis publicitários a instalar nos espaços comuns devem ser submetidos à apreciação e aprovação da administração do SEPAMP;

4. Qualquer equipamento que venha a ser instalado no espaço de venda ou outro espaço do mercado, carece de avaliação prévia do serviço do SEPAMP;

Artigo 62.º

Utilização de Equipamentos do Mercado

1. Os equipamentos existentes nos mercados só podem ser utilizados para a recolha e conservação de produtos que se destinem a serem comercializados nesses espaços.

2. A utilização dos armazéns, câmaras de frio, vitrines-frigoríficas, máquinas de produção de gelo ou outro equipamento coletivo está sujeita ao pagamento das respetivas taxas.

Artigo 63.º

Câmaras de Frio e Máquinas de Gelo

1. Os mercados municipais têm seu próprio mobiliário, assim fica expressamente proibido aos rabidantes levarem arcas, congeladores, fogões e outros afins particulares para o mercado;

2. Os rabidantes poderão utilizar malas térmicas individuais ou vitrines-frigoríficas, arcas-frigoríficas sempre que os mercados não disponham de equipamentos próprios, ou que estes se encontrem avariados, devendo sempre solicitar uma prévia autorização administração do SEPAMP;

3. Quando exista máquina de fabrico de gelo instalada pelo SEPAMP é proibida a entrada no mercado de gelo de outras proveniências;

4. Quando o equipamento de frio não for administrado diretamente pelo SEPAMP, os preços da venda de gelo e da guarda de produtos carecem de aprovação da administração;

5. O incumprimento do previsto na alínea 1, fica o infrator sujeito as medidas sancionatórias previstas no presente regulamento, e nos demais regulamentos dos mercados retalhistas, bem como a apreensão dos objetos.

SECÇÃO IV

Disposição geral de Higiene dos mercados

Artigo 64.º

Higiene dos mercados

1. O SEPAMP é responsável pela limpeza e o controlo de pragas das áreas comuns dos mercados, designadamente das áreas de circulação, das instalações sanitárias, das áreas de cargas e descargas e áreas exterior envolventes, promovendo a existência de um sistema e organização adequada à sua realização nas melhores condições e à manutenção de um ambiente de higiene e salubridade;

2. Compete aos serviços de limpeza dos mercados contribuir para a boa aplicação do regulamento interno, devendo comunicar a administração do mercado/SEPAMP todas as infrações às disposições nela contidas de que tenham conhecimento;

3. Compete ao SEPAMP realizar a limpeza geral dos espaços comerciais, no final de cada dia, e deverá ser efetuada após o encerramento dos mercados e a saída de todos os consumidores.

4. A lavagem geral dos mercados será anualmente programada e afixada, e o intervalo entre as lavagens é de 60 a 90 dias, não podendo nunca ultrapassar os 120 dias devendo fazer a:

- a. Remoção de bidões; cestas; paletes;
- b. lavagem das bancas, talhos, áreas de serviços comuns;
- c. Desinfestação do mercado;
- d. Remoção e manutenção dos equipamentos de frio;
- e. Manutenção dos sistemas elétricos de água, drenagem e esgotos;

5. É da inteira responsabilidade do titular de licença:

- a. Fazer a limpeza geral dos módulos e outros espaços de venda no final de cada dia,
- b. Manter os locais de venda e espaço envolvente, limpos de resíduos e desperdícios, os quais serão colocados em recipientes adequados para essa finalidade.
- c. Cumprir as normas de higiene, salubridade e segurança, disposto no regulamento.

Artigo 65.º

Higienização dos Rabidantes

1. A limpeza das lojas, bancas e outros espaços comerciais é da inteira responsabilidade do titular da licença, assim devendo manter a todo o momento os locais de venda e espaços envolventes limpos de resíduos e desperdício, os quais serão colocados exclusivamente em recipientes adequados a estas finalidades;

2. Os rabidantes devem apresentar-se rigorosamente limpos, em especial no que respeita ao vestuário, mãos e cumprir escrupulosamente os preceitos elementares de higiene pessoal.

3. Os rabidantes são obrigados a cumprir as normas de higiene, salubridade e segurança fixadas na legislação em vigor.

Artigo 66.º

Disposição geral de higienização do mercado

1. O SEPAMP é responsável pela limpeza nas zonas comuns, designadamente das áreas de circulação, das instalações sanitárias, das zonas de cargas e descargas e zonas exterior envolventes, promovendo a existência de um sistema e organização adequada à sua realização nas melhores condições e à manutenção de um ambiente de higiene e salubridade;

2. O SEPAMP dispõe diariamente de equipas de serviço de limpeza, antes da abertura ao público, e após horário de funcionamento;

3. O SEPAMP é igualmente responsável pela remoção dos resíduos sólidos do mercado;

- a. Cumprir as normas de higiene, salubridade e segurança, disposto no regulamento.

Artigo 67.º

Fiscalização sanitária

1. A fiscalização sanitária dos mercados municipal é da responsabilidade do departamento responsável da gestão do mercado-SEPAMP, sem prejuízo das demais autoridades com competências na matéria.

2. No âmbito da fiscalização sanitária compete ao departamento responsável, sem prejuízo das demais autoridades com competências na matéria designadamente:

- a. Propor as medidas preventivas e corretivas que confirmam eficácia e eficiência ao serviço do mercado;
- b. Vigiar as condições de salubridade dos locais de venda;
- c. Solicitar, em caso de necessidade, a intervenção de entidades sanitárias e reguladoras, a guarda municipal e policiais;
- d. Controlar as condições higio-Sanitárias e técnico-funcionais inerentes à comercialização dos géneros alimentícios;
- e. Proceder à apreensão de material, produtos e Artigo s existentes no mercado que não respeitem as normas legais e regulamentares em vigor;
- f. Exercer as demais competências previstas na lei.

3. Incumbe especialmente ao médico veterinária efetuar a verificação e fiscalização. higio-Sanitárias regular dos produtos alimentares, com especial enfoque nos de origem animal.

4. As fiscalizações podem ser por iniciativa própria das autoridades com competências na matéria, e de modo permanente, atendendo às reclamações e denúncias que lhe são dirigidas, sobre o estado ou qualidade dos produtos vendidos no mercado, tomando as medidas necessárias para evitar as fraudes e danos à saúde dos consumidores.

5. Na decorrência da inspeção sanitária caso seja constatada a insalubridade dos produtos, a administração dos mercados/SEPAMP, procederá a destruição dos mesmos e todos os custos advenientes destes processos será custeado pelo infrator e acrescido da respetiva coima;

SECÇÃO V

disposição geral de Segurança Interna dos Mercados

Artigo 68.º

Segurança interna do mercado

1. Compete à gestão do mercado/SEPAMP garantir a existência de serviços de segurança e vigilância nas zonas de utilização comum do mercado, promovendo a existência de uma organização adequada à manutenção da vigilância para garantir a segurança dos utentes, bens e circulação de viaturas, podendo socorrer-se para esse efeito de entidades especializadas neste tipo de serviços.

2. Compete aos serviços de segurança e vigilância interna do Mercado zelar pela manutenção da ordem pública no interior do Mercado, recorrendo às autoridades de segurança pública quando necessário.

3. A segurança e vigilância dos espaços comuns do Mercado é assegurada 24 horas por dia.

4. O pessoal de segurança e vigilância ao serviço do Mercado atuará nas zonas comuns exteriores e interiores, nomeadamente vias de acesso, portaria, zonas de servidão do mercado, estacionamento e circulação, nas zonas dos sectores de comércio e áreas técnicas de apoio, intervindo apenas nos espaços privativos dos rabidantes para informar e fazer cumprir o regulamento interno, restabelecer a ordem, prestar ajuda ou se for solicitado por um utente.

5. Os rabidantes instalados no mercado são obrigados a manter os seus espaços dentro das normas de segurança exigidas por lei, não sendo permitido fazer fogo, usar materiais voláteis inflamáveis, armazenar gases líquidos, comprimidos ou diluídos, ou modificar as instalações elétricas sem autorização da administração do mercado/SEPAMP.

6. Antes de fechar os seus espaços, os rabidantes deverão assegurar-se que não deixam fontes de calor ou aparelhos acesos ou ligados que constituam perigo de incêndio.

7. Todos Os utentes do Mercado deverão cumprir o regulamento interno e as prescrições e sinalizações de segurança, observando as orientações e determinações do pessoal de segurança e vigilância.

8. Os utentes do Mercado deverão prestar todas as informações e fornecer a sua identificação sempre que solicitadas pelo pessoal de segurança e vigilância.

9. Os utentes do Mercado deverão comunicar ao pessoal de segurança e vigilância os atos ilícitos verificados ou sofridos, sobre o qual se fazer um auto que será enviado aos serviços da Entidade Gestora e, se tal se verificar legalmente necessário, às autoridades de segurança pública.

10. A administração do SEPAMP não se responsabiliza por roubos, danos ou deteriorações de equipamentos dos titulares, substitutos, ocupante e colaboradores ou quaisquer outros danos patrimoniais ou não patrimoniais.

CAPÍTULO V

OBRIGAÇÕES FINANCEIRAS DOS RABIDANTES

Artigo 69.º

Cobrança de taxas nos Mercados

1. A ocupação de quaisquer espaços comercial nos mercados está condicionada ao pagamento da respetiva taxa mensal, de forma regular e contínua, em dias de funcionamento do mercado, pelo cobrador referenciado, e devidamente identificado;

2. Em cada cobrança efetivada, o sistema gera um recibo que é obrigatoriamente entregue aos rabidantes, no ato do pagamento;

3. As taxas são fixadas na tabela de taxas do SEPAMP propostas pelo administrador e homologada pelo Presidente da Câmara Municipal da Praia, e sujeitas à atualização anual;

4. O titular da licença de ocupação, pode solicitar informação sobre a sua dívida a qualquer momento, e fica a administração do mercado na obrigação de o informar;

Artigo 70.º

Falta de pagamento da taxa de ocupação do Mercado

1. O não pagamento das taxas e outros encargos devidos, nos prazos legais, implica a interdição da utilização do espaço comercial, até prova do cumprimento destas obrigações.

2. O pagamento efetuado fora do prazo legal será acrescido de juros de mora.

3. A administração do SEPAMP no âmbito da recuperação das dívidas pelo não pagamento das taxas devidas, pode encerrar temporariamente os espaços comerciais, utilizando para o efeito, alguns meios a sua disposição, tais como: cadeados, fechaduras, trancas, correntes, barreiras, lonas, de entre outros;

4. A falta de pagamento acarreta o início de um processo de execução, através da administração do mercado e do SEPAMP;

5. Os documentos comprovativos do pagamento das taxas de ocupação, deverão ser conservados em poder dos interessados durante o seu período de validade a fim de poderem ser exibidos à administração do SEPAMP/CMP.

Artigo 71.º

Seguros de responsabilidade civil

1. Os comerciantes constituirão obrigatoriamente, um seguro de responsabilidade civil para cobertura de risco, nomeadamente contra roubos e incêndios;

2. O seguro pode ser individual ou coletivo, caso houver acordo entre os rabidantes interessados;

3. Em caso de incumprimento do desposto na alínea 1, cabe A administração do SEPAMP o não ressarcimento de quaisquer prejuízos advenientes;

CAPÍTULO VI

REGIME DE REALIZAÇÃO DE OBRAS

Artigo 72.º

Obras da Responsabilidade do SEPAMP

1. São da responsabilidade do SEPAMP as obras a realizar na parte estrutural dos mercados e na área de servidão e parte exterior que não constitui alçada dos estabelecimentos, sempre que o justifique;

2. Cabe ainda ao SEPAMP a conservação e a realização de obras nas áreas comuns, nos equipamentos de uso coletivo dos rabidantes e, de uma maneira geral, em todos os espaços cuja exploração não tenha sido objeto de concessão a particulares.

3. Quando o rabidante for intimado a mudar para outro espaço comercial, as obras a efetuar serão da responsabilidade do novo titular, podendo ser assumido pelo SEPAMP caso a administração assim o entender.

Artigo 73.º

Obras à Cargo dos Rabidantes

1. As obras a realizar nos espaços comerciais são da inteira responsabilidade dos rabidantes e serão por eles integralmente suportadas.

2. As obras referidas no número anterior incluem as de conservação e beneficiação, nomeadamente reparação, conservação, prevenção, limpeza e modernização;

3. As obras obrigatórias nos termos da legislação aplicável aos estabelecimentos comerciais e, de modo geral, as destinadas a manter os espaços nas condições adequadas ao exercício da respetiva atividade.

4. A instalações de contadores de eletricidade, água e telefone são da responsabilidade do rabidante.

Artigo 74.º

Intimação para Obras

1. O SEPAMP, após vistoria para o efeito, pode determinar a realização de quaisquer obras ou remodelações nos espaços comerciais, com vista ao cumprimento das normas higio-Sanitárias ou dos requisitos técnicos em vigor para os diferentes tipos de estabelecimentos.

2. Caso o rabidante não execute as obras determinadas no prazo que lhe for indicado a administração do SEPAMP pode executá-las, imputando os custos da obra ao rabidante em causa, o qual deverá liquidá-la de imediato, sem prejuízo de pagamento da coima aplicável.

Artigo 75.º

Pedido de Licenciamento

1. Os rabidantes só podem realizar as obras que tenham sido previamente licenciadas pela administração do mercado/SEPAMP, nos termos do presente regulamento;

2. O pedido de licenciamento deve ser efetuado através de formulário entregue diretamente nos serviços administrativos do mercado/SEPAMP, acompanhado dos elementos técnicos necessários à sua apreciação;

3. A administração do mercado/SEPAMP examinarão o processo no prazo de 7 dias úteis, a contar da data que estiverem na posse de todos os elementos necessários, podendo aprovar ou recusar a sua execução, ou indicar as alterações que julgue necessárias;

4. Após a aprovação para a execução da obra só será autorizado o arranque das mesmas mediante o pagamento de uma taxa de utilização de luz e água caso couber;

Artigo 76.º

Não Aprovação de Obras

Serão recusadas as obras que causem prejuízo a terceiros, não cumpram os requisitos técnicos necessários ou não se integrem de forma adequada na estrutura geral ou no estilo arquitetónico do mercado.

Artigo 77.º

Afixação de Licença

1. O rabidante só pode iniciar a obra depois de estar na posse da respetiva licença, da qual constarão, obrigatoriamente, as condições a observar e o prazo para sua conclusão.

2. A cópia da referida licença será fixada em local bem visível.

3. O início da obra deve ser sempre comunicado aos serviços do mercado, com antecedência mínima de 7 dias.

Artigo 78.º

Fiscalização da Obra

1. As obras são executadas pelo rabidante, sob a exclusiva responsabilidade, devendo ficar concluída dentro do prazo proposto pelo interessado e aprovado pela administração do SEPAMP.

2. Ao SEPAMP compete fiscalizar a execução da obra e determinar a realização das correções ou modificações que se mostrem necessárias, face ao projeto aprovado.

Artigo 79.º

Embargo de Obras

O SEPAMP pode embargar as obras que estejam a ser realizadas sem licenciamento prévio e com desrespeito do projeto aprovado estando esta sujeitas as sanções e ou coima, caso necessários, previstos nos regulamentos interno dos mercados.

Artigo 80.º

Vistoria

O rabidante informará o SEPAMP da conclusão da obra para que se possa efetuar a respetiva vistoria e assim verificar a conformidade da mesma com o projeto aprovado.

Artigo 81.º

Destinos das Obras

1. Os espaços comerciais autofinanciados, ofertados por empresas, ou instituições de promoção empresarial ou de solidariedade, produzidos fora do mercado e colocados posteriormente nos mercados ou produzidos diretamente no interior do mercado, passarão a ser propriedade da Câmara Municipal/SEPAMP, salvaguardando o titular o direito de preferência da continuidade de ocupação e exploração do mesmo;

2. O rabidante que cesse a sua atividade no mercado, ou perca a sua licença de ocupação por qualquer que seja a razão, não pode reclamar da sua banca, modulo, quiosque de entre outros, das benfeitorias por ele realizado, permitindo-se apenas retirar os mobiliários e equipamentos desde que tal possa ser feito sem prejuízo do edifício.

Artigo 82.º

Demolição

1. Se o rabidante tiver efetuado obras sem autorização, ou em desrespeito do projeto aprovado, e sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Regulamento e no regulamento interno dos mercados, o SEPAMP pode ordenar, quando entenda que tal medida é necessária, a demolição das obras realizadas e a reposição dos espaços comerciais nas condições em que se encontravam antes do início das obras.

CAPÍTULO VII

CONDICIONALISMOS AO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE

Artigo 83.º

Fiscalização

1. A fiscalização do disposto no presente regulamento e a instrução dos processos de contraordenações são da competência da administração do SEPAMP, através da gestão dos mercados;

2. O SEPAMP pode solicitar a colaboração de quaisquer outras entidades sempre que o julgue necessário ao exercício das suas funções;

3. Aos colaboradores compete especialmente:

- a. Proceder a um rigoroso controlo das entradas, contabilizando fisicamente os volumes de mercadorias e proceder a sua vistoria quando assim o entenderem que entram no mercado;
- b. Proceder ao controlo da correta exposição das mercadorias nos módulos, balcões, expositores e quiosques;
- c. Zelar pelo não extravio ou furto de mercadorias;
- d. Prestar aos utentes todas as informações que lhes sejam solicitadas;
- e. Receber e dar pronto andamento a todas as reclamações que lhe sejam apresentadas;
- f. Informar o coordenador ou gestor sobre situações e incidentes que perturbam ou possam vir a desequilibrar o normal funcionamento do mercado;

g. Levantar autos de todas as infrações e participar as ocorrências de que tenham conhecimento e que devam ser submetidas à apreciação dos seus superiores;

h. Fazer a supervisão das senhas e a sua recolha para controlo e registo no sistema e em ficha própria;

Artigo 84.º

Instrumentos de controlo e gestão

1. Os mercados municipais, dispõe dos seus instrumentos de controlo e gestão nomeadamente:

- a) Senhas de cobrança;
- b) Faturas/recibo;
- c) Fichas de preenchimento e controlo de cobrança;
- d) Sistemas informáticos de controlo, gestão e cobrança do mercado;
- e) Carimbo do mercado;
- f) Carimbo “pago” para as guias de cobrança;
- g) Cartão de identificação dos rabidantes;
- h) Cartão de identificação do pessoal afeto aos serviços administrativos no mercado;
- i) Cofres de depósitos da taxa de cobrança do WC;
- j) Guia de inspeção abate e carne;
- k) Camaras de vigilância

2. A administração do SEPAMP poderá implementar outros instrumentos de controlo e de gestão que considerar necessário, após a socialização e autorização dos mesmos pelo Conselho de Administração.

Artigo 85.º

Contraordenações

1. O processamento das contraordenações e a aplicação das coimas compete a administração direta do mercado submetendo a administração do SEPAMP para apreciação, avaliação e validação.

2. Constitui contraordenação leves as seguintes condutas:

- a. O incumprimento dos horários e das regras de circulação e ocupação indevida dos corredores e das áreas de serviço;
- b. A entrada ou saída de géneros ou produtos fora dos horários de abastecimento estabelecidos ou em desrespeito pelas disposições regulamentares previstas quanto aos locais de entrada, meios e regras de mobilização;
- c. A utilização indevida de módulos, bancas e outros e da licença de ocupação;
- d. Deposição de lixos, ou outros detritos fora dos contentores destinados para esse fim bem como a obstrução dos mesmos;
- e. A permanência das mercadorias nas áreas comuns dos mercados para além dos períodos de tolerância concedidos antes da abertura e após o encerramento ou fora dos períodos de abastecimento;
- f. Proceder à afixação ou utilização de quaisquer meios publicitários no interior dos mercados sem a devida autorização da administração do SEPAMP;
- g. A colocação de volumes nos espaços comuns e de circulação dos mercados e fora dos locais de venda, por período superior a quinze minutos;
- h. O não cumprimento do disposto nos Artigos 41.º; 42.º; 43.º; 44.º e 56.º sobre proibições e obrigações dos rabidantes e a falta de higiene e asseio nos módulos, vitrines, camara de frio, cestas, panos, pias lava loiça e de tratamentos de peixes e expositores de peixes, pavimentos, e demais dependências e a utilização de meios de mobilidade de grades, sacos e bidões no interior dos mercados e respetivas áreas de servidão;
- i. A utilização de equipamentos complementares de apoio, nomeadamente, espaços de armazenamento/depósito ou de refrigeração, energia elétrica e água, sem que tenham sido pagas as respetivas taxas;
- j. Armazenar quaisquer volumes impróprios, carnes não inspecionadas, nas camaras e vitrines de frio;

Artigo 86.º

Coimas

- k.* Prática de rituais religiosos ou pagãs;
- l.* Manutenção de animais e plantas no interior do mercado e na área do perímetro de servidão;
- m.* O uso de machados e catanas nos talhos;
- n.* O não funcionamento e/ou abertura das bancas, módulos, quiosques de entre outros por um período superior a 15 dias consecutivos sem justificação plausível;
- o.* Não colaborar sempre que seja solicitado a troca de cestos para fins de higienização das respetivas bancas e cestos;
3. Constituem contraordenações graves:
- a.* Não dar cumprimento às normas legais e regulamentares em matéria de implementação de conservação, higiene, limpeza;
- b.* Alteração dos instrumentos de peso e medida;
- c.* Provocar, de qualquer modo, danos, modificações, desperdício, furto nas redes de água, eletricidade ou outros, com prejuízo manifesto do mercado ou de outro utilizador, ou a utilização indevida de outros equipamentos instalados para prevenção e combate a incêndios;
- d.* Apropriação de pertences e mercadorias alheias;
- e.* Não dar cumprimento a instruções e ordens dos colaboradores do SEPAMP no serviço nos mercados municipais, bem como das demais autoridades fiscalizadoras.
- f.* Provocação de conflitos com outros rabidantes, utentes do mercado, agentes de fiscalização e colaboradores;
- g.* Os abates de animais em áreas próximas do mercado;
- h.* Produção de ruídos que de qualquer forma perturbem o normal funcionamento do mercado;
- i.* O uso indevido, vandalização e perda de equipamentos mesmo não reclamados pelo infrator, constatado no mercado;
- j.* A entrada de carnes, vísceras e derivados no mercado, abatidos em domicílio, matadouros clandestinos e matadouro fora do município da Praia;
- k.* Uso indevido da licença de ocupação;
- l.* Qualquer ato, tentativa ou impedimento de arrombamento de portas, janelas, cadeados, correntes, estrocas, grades, lonas e desobstrução de quaisquer outros acessos aos espaços comerciais, utilizados pela administração no processo de cobrança das dívidas ou pela sonegação de informações, documentações de entre outros;
- m.* A não retirada de todo e qualquer pertence pessoal, equipamentos, malas térmicas, arcas frigoríficas e alimentos durante os dias de lavagem geral dos mercados sob pena de ser confiscado a favor de instituições de beneficência social, e/ou considerado impróprio para o consumo derivado ao contacto com produtos químicos no processo de desinfestação, levados ao aterro sanitário municipal;
4. Constituem contraordenações muito graves:
- a.* A exploração dos espaços de venda por não titulares do direito de ocupação;
- b.* A cedência, empréstimo, trespasse, aluguer, venda de espaços comerciais, a terceiros;
- c.* A utilização dos locais de venda e dos restantes direitos concessionáveis para fins distintos do objeto da concessão e nos termos estabelecidos na mesma, bem como ocupar para venda ou exposição, área superior à que lhe foi concedida;
- d.* Realização de obras sem estar devidamente autorizado;
- e.* A obstrução e/ou tentativa de qualquer forma de impedimento de fiscalização;
- f.* Comercialização de produtos não autorizados, interditos, proibidos e deteriorados;
- g.* A recusa em disponibilizar o cartão de identificação ou fora do prazo aos colaboradores dos mercados;
- h.* A recusa em disponibilizar documentos pessoais e de outra natureza, responder inquéritos e cadastros, ou sonegar informações sempre que seja solicitado pelos colaboradores do SEPAMP;
- i.* A ocupação indevida, a realização de quaisquer obras, de manutenção ou de ampliação sem a prévia autorização da administração do SEPAMP, a recusa em retirar, ou demolir as obras de manutenção e ampliação que se mostrem necessárias;
- j.* A tentativa e a negligência;
1. Constituem coimas leves:
- a.* O incumprimento dos horários e das regras de circulação e ocupação indevida dos corredores e das áreas de serviço são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos);
- b.* A entrada ou saída de géneros ou produtos fora dos horários de abastecimento estabelecidos ou em desrespeito pelas disposições regulamentares anteriores previstas quanto aos locais de entrada, meios e regras de mobilização, são puníveis com coima de 5.000\$00 (cinco mil escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos);
- c.* A utilização indevida de módulos, bancas e outros, e a utilização indevida da licença de ocupação, com prejuízo evidente para o bom funcionamento do mercado, são puníveis com coima de 3.000\$00 (três mil escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos);
- d.* Deposição de lixos, ou outros detritos fora dos contentores destinados para esse fim bem como a obstrução dos mesmos, são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 10.000\$00 (dez mil escudos);
- e.* A permanência das mercadorias nas áreas comuns dos mercados para além dos períodos de tolerância concedidos antes da abertura e após o encerramento ou fora dos períodos de abastecimento são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos);
- f.* Proceder à afixação ou utilização de quaisquer meios publicitários no interior dos mercados sem a devida autorização da administração do SEPAMP são puníveis com coima de 1000\$00 (mil escudos) a 25.000\$00 (vinte cinco mil escudos);
- g.* A colocação de volumes nos espaços comuns e de circulação dos mercados e fora dos locais de venda, por período superior a quinze minutos são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos);
- h.* O não cumprimento do disposto nos Artigos s 41.º; 42.º; 43.º; 44.º e 56.º sobre proibições e obrigações dos rabidantes e a falta de higiene e asseio nos módulos, vitrines, camara de frio, cestas, panos, pias lava loiça e de tratamentos de peixes e expositores de peixes, pavimentos, e demais dependências e a utilização de meios de mobilidade de grades, sacos e bidões no interior dos mercados e respetivas áreas de servidão, são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos);
- i.* A utilização de equipamentos complementares de apoio, nomeadamente, espaços de armazenamento/depósito ou de refrigeração, energia elétrica e água, sem que tenham sido pagas as respetivas taxas são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;
- j.* Armazenar quaisquer volumes impróprios, carnes não inspeccionadas, nas camaras de frio são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;
- k.* Prática de rituais religiosos ou pagãs é punível com uma coima entre 1500 \$00(mil e quinhentos escudos) 50.00\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão ainda puníveis com a suspensão provisória da atividade de 3 até 30 dias;
- l.* Manutenção e lavagem de produtos de origens animais, hortícolas, frutas, vegetais, no interior do mercado e na área do perímetro de servidão são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão ainda puníveis com a suspensão provisória da atividade de 2 até 30 dias;
- m.* O uso de machados e catanas nos talhos são puníveis com coima de 2000\$00 (dois mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;
- n.* O não funcionamento e/ou abertura das bancas, módulos, quiosques de entre outros por um período superior a 15 dias consecutivos sem justificação plausível, são puníveis

com coima de 7.500\$00 (sete mil e quinhentos escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 15 até 90 dias e reincidindo com a pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

o. Não colaborar sempre que seja solicitado a troca de cestos para fins de higienização das respetivas bancas e cestos, são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos);

2. Constituem coimas graves:

a. Não dar cumprimento às normas legais e regulamentares em matéria de implementação, conservação e higienização são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão puníveis com a suspensão provisória da atividade de 2 até 15 dias;

b. Alteração dos instrumentos de peso e de medidas são puníveis com coima de 3.000\$00 (três mil escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão puníveis com a suspensão provisória da atividade de 7 até 30 dias;

c. Provocar, de qualquer modo, danos, modificações, desperdício, furto nas redes de água, electricidade ou outros, com prejuízo manifesto do mercado ou de outro utilizador, ou a utilização indevida de outros equipamentos instalados para prevenção e combate a incêndios, são puníveis com coima de 1500 (mil e quinhentos escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

d. Apropriação de pertences e mercadorias alheias são puníveis com coima de 1500 (mil e quinhentos escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

e. Não dar cumprimento a instruções e ordens dos colaboradores do SEPAMP no serviço no mercado municipal, bem como das demais autoridades fiscalizadoras são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão puníveis com a suspensão provisória da atividade de 2 até 15 dias;

f. Provocação de conflitos com outros rabidantes, utentes, ou com os agentes de fiscalização, e colaboradores, bem como o desacato são puníveis com coima de 1500\$00 (mil e quinhentos escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

g. Os abates de animais em áreas de servidão do mercado são puníveis com coima de 15.000\$00 (quinze mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

n. Produção de ruídos que de qualquer forma perturbem o normal funcionamento do mercado são puníveis com coima de 1500\$00 (mil e quinhentos escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

h. O uso indevido, vandalização e perda de equipamentos mesmo não reclamados pelo infrator, constatado no mercado são puníveis com coima de 5000\$00 (cinco mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

i. A entrada de carnes e vísceras no mercado, abatidos no domicílio, matadouros clandestinos e outros matadouros fora do município da Praia, são puníveis com coima de 15.000\$00 (quinze mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

j. Uso indevido da licença de ocupação são puníveis com coima de 15.000\$00 (quinze mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

k. Qualquer ato, tentativa ou impedimento de arrombamento de portas, janelas, cadeados, correntes, estrocas, grades, lonas e desobstrução de quaisquer outros acessos aos espaços comerciais, utilizados pela administração no processo de cobrança das dívidas ou pela sonegação de informações, documentações de entre outros, são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão puníveis com a suspensão provisória da atividade de 2 até 15 dias;

l. A não retirada de todo e qualquer pertence pessoal, equipamentos, malas térmicas, arcas frigoríficas e alimentos durante os dias de lavagem geral dos mercados sob pena de ser confiscado a favor de instituições de beneficência social, e/ou considerado impróprio para o consumo derivado ao contacto com produtos químicos no processo de desinfestação, levados ao aterro sanitário municipal, são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão puníveis com a suspensão provisória da atividade de 2 até 15 dias;

3. Constituem coimas muito graves:

a) A exploração dos espaços de venda por não titulares do direito de ocupação o uso indevido, vandalização e perda de equipamentos mesmo não reclamados pelo infrator, constatado no mercado são puníveis com coima de 5000\$00 (cinco mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

b) Cedência, empréstimo, trespasse, aluguer, venda de espaços comerciais, a terceiros para exploração são puníveis com coima de 51.000\$00 (cinquenta e um mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e serão puníveis com a suspensão provisória da atividade por 30 dias e expulsão à reincidentes;

c) A utilização dos locais de venda e dos restantes direitos concessionáveis para fins distintos do objeto da concessão e nos termos estabelecidos na mesma, bem como ocupar para venda ou exposição, área superior à que lhe foi concedida são puníveis com coima de 5000\$00 (cinco mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

d) Realização de obras sem estar devidamente autorizado e danificações, modificações dos equipamentos e património público são puníveis com coima de 15.000\$00 (quinze mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

e) A obstrução e/ou tentativa de qualquer forma de impedimento de fiscalização são puníveis com coima de 1500\$00 (mil e quinhentos escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo;

f) Comercialização de produtos interditos, proibidos e deteriorados, que ponham em causa a saúde pública, são puníveis com coima de 51.000\$00 (cinquenta e um mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e para reincidente serão também puníveis com a suspensão provisória da atividade por 30 dias;

g) A recusa em disponibilizar o cartão de identificação ou fora do prazo aos colaboradores dos mercados são puníveis com coima de 1500\$00 (mil e quinhentos escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias;

h) A recusa em disponibilizar documentos pessoais e de outra natureza para responder inquéritos, cadastros ou sonegar informações sempre que solicitada pelo colaborador do SEPAMP, é punível com uma coima de 5.000\$00 (cinco mil escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para o reincidente é punível com a suspensão provisória da atividade de 7 a 45 dias;

i) A ocupação indevida, a realização de quaisquer obras, de manutenção ou de ampliação sem a prévia autorização da administração do SEPAMP, a recusa em retirar, ou demolir as obras de manutenção e ampliação que se mostrem necessárias são puníveis com coima de 15.000\$00 (quinze mil e quinhentos escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 15 até 90 dias e reincidindo;

j) A tentativa e a negligência são puníveis com uma coima entre 5.000\$00 (cinco mil escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão puníveis com a suspensão provisória da atividade de 7 até 45 dias;

4. Em caso devidamente justificados, a administração caso a caso pode autorizar o pagamento da coima em prestações, nunca superior a dez prestações que deverão ser solicitadas e negociadas pelo infrator,

5. O não pagamento de uma das prestações dá ao SEPAMP o direito de exigir a totalidade do montante em dívida de uma só vez ou proceder à sua execução.

6. As coimas por infrações ao disposto no presente regulamento, praticadas por pessoas singulares ou coletivas, reincidentes são elevadas ao dobro.

7. Outros factos, atos que não os acima mencionados, ou outras práticas atentatórias do bom e regular funcionamento do mercado, podem ser geradoras de aplicação de penalidade, suspensão ou expulsão ou qualquer outra sanção.

8. Compete a gestão do mercado o preenchimento da ficha do auto de contraordenação, devendo dar a conhecer a administração do SEPAMP, constando obrigatoriamente a infração, informação pessoal do infrator, o valor da coima a aplicar, e outras sanções acessórias caso couber.

Artigo 87.º

Notificação e cobrança de Coimas

1. após a notificação verbal é notificado o infrator por escrito, através de um guia do sistema para o pagamento, constando os seguintes elementos:

- Identificação do infrator;
- Ramo de atividades;
- N.º de módulo;
- A infração e a data cometida;
- O valor da coima e o prazo de pagamento.

2. As cobranças das coimas resultantes da violação do presente regulamento e pagas voluntariamente é feita nos postos de pagamentos-cobranças nos termos estabelecidos pelo SEPAMP e mediante guia de modelo em uso.

3. O não pagamento da coima num prazo de 7 dias, dá o SEPAMP o direito de suspender o infrator do mercado até o pagamento num prazo máximo de 30 (trinta) dias.

4. Findo o prazo e o não pagamento se mantenha, o infrator é notificado que será expulso do mercado caso não efetuar o pagamento nos outros próximos 30 (trinta) dias.

Artigo 88.º

Determinação da medida de coima

1. A determinação da medida concreta da coima far-se-á em função da gravidade da ilicitude, da culpa, da reincidência e da situação económica do infrator;

2. Sem prejuízo dos limites máximos fixados no Artigo anterior, a coima deve sempre que possível, exceder o benefício económico que o infrator usufrui da contraordenação;

Artigo 89.º

Competência para aplicação de coimas

1. Compete aos colaboradores do SEPAMP em serviço no mercado e a guarda municipal, a aplicação das coimas previstas neste regulamento e nos demais regulamentos dos mercados;

Artigo 90.º

Punição da tentativa

A tentativa é sempre punível.

Artigo 91.º

Punição de reincidência

1. A reincidência é sempre punível com o agravamento de 50% da coima aplicável ao caso, sem prejuízo do limite máximo legal.

2. Verifica-se uma situação de reincidência sempre que o infrator cometer novas infrações, seja qual for a sua natureza, antes de decorridos dois anos sobre a data da infração anterior cometida.

Artigo 92.º

Sanções Acessórias

1. Sem prejuízo do disposto na lei, no caso de contraordenações graves e muito graves, em função da gravidade das infrações e da culpa do agente, podem ser aplicadas simultaneamente com as coimas as seguintes sanções acessórias:

- Perda a favor do município de mercadorias e equipamentos utilizados na prática da infração;
- Repreensão por escrito;
- Suspensão da atividade, por um período de 3 a 90 dias;
- Suspensão de autorizações ou outras permissões administrativas relacionadas com o exercício da respetiva atividade;
- Expulsão do mercado;
- Resolução da concessão;

3. A aplicação da sanção acessória referida na alínea b) do número anterior implicará o encerramento do estabelecimento.

Artigo 93.º

Apreensão provisória de objetos

1. Nos casos das infrações previstas na arte. 41.º sobre as proibições, os objetos que serviram ou estavam destinados a servir para a prática da infração, ou o resultado, benefícios que por esta foram produzidos serão provisoriamente apreendidos, devendo tal decisão ser notificada aos titulares de direitos afetados pela apreensão;

2. As autoridades fiscalizadoras, sendo a entidade coordenadora ou gestora do mercado ou o departamento central responsável sobre a matéria em caso de apreensão e coimas podem ser liquidadas e as resolvidas no mercado e na impossibilidade, remetem imediatamente à administração do SEPAMP a participação e as provas recolhidas;

3. Os bens apreendidos devem ser levantados no prazo de 24H a 3 dias úteis, após notificação para o efeito, mediante uma guia de entrega;

4. Decorrido o prazo referido no número anterior sem que o arguido ou o proprietário dos bens venha proceder ao seu levantamento, pode ser dado o destino que se entender mais conveniente aos referidos bens, nomeadamente a sua entrega a instituições de solidariedade social;

5. Tratando-se de bens perecíveis, perigosos ou deterioráveis, pode ser determinado a sua afetação a instituições de caridade social, a sua destruição ou medidas de conservação ou manutenção que se afigurem necessárias, lavrando-se o respetivo auto;

6. As despesas efetuadas com bens apreendidos como o transporte, armazenamento e destruição, são tomadas em conta para efeito de cálculo nos custos do processo da contraordenação, tais como:

- Transporte dos produtos e bens- 600\$00
- Armazenamento dos produtos e bens- 120\$00
- Destruição dos produtos e bens- 2000\$

Artigo 94.º

Medidas das Penas

A determinação do montante da coima e a aplicação de sanções acessórias far-se-á em função da gravidade da contraordenação, da culpa, da situação económica do rabidante e da existência ou não de reincidência.

Artigo 95.º

Aplicação de Pena de Expulsão

1. A aplicação da sanção acessória de expulsão só pode ser aplicada em casos de muita gravidade, que inviabilizem a permanência do rabidante no mercado.

2. A expulsão acarreta para o rabidante a anulação da licença de ocupação e a impossibilidade de se candidatar durante os próximos 3 anos à obtenção de qualquer outra licença nesse ou em qualquer outro mercado municipal.

3. Após a anulação da licença, o local é considerado vago para todos os efeitos legais, podendo o SEPAMP desencadear desde logo o processo da sua concessão.

Artigo 96.º

Processo e Direito aplicável

Ao processamento das contraordenações é aplicável a lei geral das contraordenações.

Artigo 97.º

Dever da Participação

O pessoal do SEPAMP ao serviço no mercado, logo que tenha conhecimento da prática de qualquer infração por parte de um rabidante, está obrigado a comunicá-la, de imediato, ao seu superior hierárquico.

Artigo 98.º

Instrução do Processo

1. Durante a instrução do processo, o infrator pode requerer a audição de testemunhas ou a promoção de diligências que considere necessárias ao apuramento da verdade.

2. Todas as decisões, despachos e demais medidas tomadas no decurso do processo serão comunicadas às pessoas a quem se dirigem.

Artigo 99.º

Suspensão Preventiva

1. Durante o decurso do processo, os infratores podem ser preventivamente suspensos da atividade, por prazo não superior a 90 dias, quando a sua presença se revele inconveniente para o apuramento da verdade ou normal funcionamento do mercado.

2. A suspensão só pode ser ordenada por despacho, devidamente fundamentada, pela administração do SEPAMP.

Artigo 100.º

Direito de Audição

Nunca poderá ser aplicada uma coima ou sanção acessória, sem antes se ter assegurado ao infrator a possibilidade de se pronunciar sobre o caso, excetuando a sua deliberação recusa ou não comparência junto a administração do SEPAMP num período de 48 horas.

Artigo 101.º

Registo das Penas

As sanções aplicadas a cada rabidante são sempre registadas no respetivo processo individual.

CAPÍTULO VIII

MEDIDAS DE REESTRUTURAÇÃO

Artigo 102.º

Reestruturação Profunda

1. Cessam igualmente as licenças dos rabidantes cujos espaços comerciais sejam sujeitos a operações de reestruturação profunda;

2. Por reestruturação profunda entende-se uma alteração, que implique uma modificação na situação de um ou vários espaços comerciais em todo ou num sector do mercado;

3. A realização destas medidas terá sempre por objetivo a modernização do mercado ou o agrupamento e localização mais racionais dos diferentes tipos de espaços comerciais.

4. À aprovação de medidas de reestruturação que acarretem a cessação de licenças é da competência da administração do SEPAMP.

Artigo 103.º

Localização Provisória

1. Os rabidantes podem ser deslocados dos seus espaços comerciais, sempre que tal se mostre necessário, para a realização de obras de conservação ou modernização, limpeza ou quaisquer circunstâncias de interesse público.

2. Os rabidantes serão informados, no mínimo, com 30 dias de antecedência, relativamente à data, motivo e duração previsível da suspensão.

3. Sempre que se verifiquem as situações referidas n.º1, o SEPAMP colocará à disposição dos rabidantes afetados, locais provisórios com as condições mínimas adequadas ao exercício da respetiva atividade.

4. Caso seja impossível ao SEPAMP garantir um local provisório, o rabidante ficará isento do pagamento de taxas e outros encargos até ao reinício da atividade.

Artigo 104.º

Extinção do Mercado

1. As licenças de ocupação cessam em caso de desativação do mercado ou da sua transferência para outro local.

2. As decisões de extinguir ou transferir um Mercado são da competência do Presidente da Câmara Municipal.

CAPÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Artigo 105.º

Dúvidas e omissões

1. Os casos omissos e as dúvidas que se suscitarem na interpretação das disposições do presente regulamento serão resolvidos por deliberação da administração do SEPAMP.

2. Todo o disposto no presente regulamento é aplicável ao titular da licença e com as necessárias adaptações aos colaboradores e substitutos;

Artigo 106.º

Norma revogatória

1. São revogadas todas as disposições regulamentares vigentes, incompatíveis com o presente Regulamento, nomeadamente o anterior regulamento geral dos mercados retalhistas.

Artigo 107.º

Entrada em vigor

Este regulamento entra em vigor de imediato após a sua aprovação pela assembleia municipal.

Câmara Municipal da Praia, a 1 de fevereiro de 2024. — O Presidente,
Francisco Avelino Vieira de Carvalho

Anexo

REGULAMENTO DAS CONDIÇÕES DE HIGIÉNIE E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS TALHOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Objeto

1. O presente regulamento, visa, transmitir, disciplinar de uma forma simples, acessível, as regras básicas da higiene e segurança alimentar, nos talhos, dos alimentos e do pessoal, bem como as técnicas a observar na distribuição e venda dos Produtos.

Artigo 2.º

Definições

1. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

- a) Talho: estabelecimento devidamente autorizado a preparar e vender diretamente carnes e seus derivados para consumo público;
- b) Acondicionamento: a colocação de um produto num embalagem inicial ou recipiente inicial em contato direto com o produto em questão.
- c) Embalagem: a operação que consiste na colocação de um ou mais géneros alimentícios acondicionados recipiente apropriado;
- d) Higiene dos géneros alimentícios ou higiene: as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano;
- e) Médico veterinário: a autoridade responsável pela inspeção técnico-sanitária veterinária;
- f) Carcaça: o corpo de qualquer animal abatido, depois de sangrado e preparado.
- g) Carnes: todas as partes comestíveis de animais das espécies bovina, suína, ovina, caprina, de aves de criação, de coelhos, próprias para consumo humano,
- h) Carnes frescas: são as que não foram submetidas a nenhum tratamento modificando de forma irreversível as suas características organoléticas e físico-química. Inclui-se neste conceito, as carnes refrigeradas ou congeladas, as carnes moídas e as carnes separadas mecanicamente.
- i) Miudezas: são as carnes frescas não incluídas na carcaça, incluindo as vísceras e o sangue
- j) Vísceras: são órgãos das cavidades torácica, abdominal e pélvica, bem como a traqueia e o esófago, e, no caso das aves, o papo.
- k) Derivados à base de carne: são os derivados resultantes da transformação da carne, de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca.

CAPÍTULO II

CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E TÉCNICAS DA DISTRIBUIÇÃO DE CARNES E SEUS DERIVADOS

SECÇÃO I

Distribuição de carnes e seus derivados

Artigo 3.º

Distribuição

1. As carnes e seus derivados devem, durante a distribuição, ser mantidos às temperaturas internas exigidas para a sua conservação, no estado refrigerado, congelado ou ultracongelado, respeitando os requisitos fixados por lei e/ou pela autoridade competente.

2. A distribuição de carnes e seus derivados deve efetuar-se com maior celeridade possível, desde a origem até ao seu destino.

3. A distribuição de carnes e seus derivados com destino aos talhos só é permitida a partir do matadouro.

Artigo 4.º

Meios de distribuição

1. As caixas dos veículos utilizados para a distribuição de carnes devem:

- Ser constituídas por paredes, teto e pavimento com isolamento adequado, incluindo as portas, de modo a limitar as trocas térmicas entre o exterior e o interior;
- Ser concebidas por forma a evitar a saída direta de escurências para o exterior;
- Ter paredes interiores, teto e pavimento, incluindo as portas, fabricados de material inócuo, inalterável, impermeável e de fácil limpeza e desinfeção;
- Ser dotadas de portas com dispositivo de segurança que garanta a integridade dos derivados e os mantenha ao abrigo de conspurcações e de contaminações;
- Ter, quando necessário, dispositivos de suspensão da carne de material resistente à corrosão e fixados a uma altura tal que as carnes não possam tocar o pavimento.

2. A caixa pode ainda ser dotada de:

- Prateleiras de material inócuo, inalterável, impermeável e fácil de lavar, convenientemente localizadas para o arrumação de recipientes ou tabuleiros;
- Dispositivos para a carga ou descarga mecânicas;
- Dispositivos de refrigeração.

3. A caixa dos veículos e os recipientes utilizados na distribuição de carnes e seus derivados devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e de limpeza.

4. Nos meios de distribuição de carnes e seus derivados não é permitido o transporte de outras mercadorias e subprodutos não destinados ao consumo humano ou objetos nem de pessoas estranhas aos serviços de condução e de carga e descarga.

5. Os meios de distribuição de carnes e seus derivados ultracongelados devem possuir instrumentos de registo de temperatura que cumprem os requisitos técnicos e metrológicos estabelecidos pela autoridade competente.

Artigo 5.º

Condições de distribuição

1. A distribuição de carnes e seus derivados deve obedecer às seguintes regras:

- As carcaças, suas metades ou quartos refrigerados devem ser suspensos por forma a não contactarem com o pavimento e, se possível, com as paredes;
- As peças de carne refrigeradas e suas partes devem ser suspensas ou colocadas em recipientes ou tabuleiros de material próprio para contactar com alimentos, inalterável e impermeável, fácil de lavar e desinfetar;
- A distribuição de carcaças devem efetuar-se em recipientes resistentes, em perfeito estado de limpeza e de fácil lavagem e desinfeção;
- As carcaças, suas metades e quartos congelados, quando devidamente acondicionados e embalados, podem ser colocados sobre o estrado ou pavimento;

e) As miudezas e vísceras não podem contactar com as carcaças ou suas partes e as miudezas vermelhas não podem ser misturadas com outras miudezas;

f) As tripas e o sangue podem ser distribuídos em conjunto com as carnes frescas e outras miudezas, quando acondicionados em recipientes vedadas e completamente fechadas, sempre lavados e desinfetados se reutilizados.

SECÇÃO II

Lavagem e desinfeção

Artigo 6.º

Lavagem e desinfeção dos meios de distribuição

1. Os veículos e suas caixas, bem como os recipientes e equipamento utilizados na distribuição das carnes e seus derivados, devem ser lavados e desinfetados, antes e após cada utilização.

2. Os detergentes e desinfetantes utilizados como agentes de limpeza devem ser adequados para instalações de géneros alimentícios e a sua aplicação deve ser feita de acordo com as indicações do fabricante constantes do rótulo.

3. Como medida de controlo das operações de lavagem e de desinfeção, podem ser mandados efetuar exames laboratoriais considerados convenientes, sendo os mesmos obrigatórios sempre que solicitados pelas autoridades competentes.

CAPÍTULO III

CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E TÉCNICAS DA VENDA DE CARNES E SEUS DERIVADOS

SECÇÃO I

Requisitos gerais dos locais de venda

Artigo 7.º

Requisitos gerais

1. As carnes e seus derivados devem apresentar-se sempre em bom estado de salubridade, higiene e conservação e só podem ser comercializados em locais de venda que satisfaçam as disposições do presente regulamento e da legislação em vigor.

2. Os responsáveis pelos locais de venda de carnes e seus derivados devem assegurar que todas as carnes e seus derivados por si recebidos estejam certificados e com a marca de salubridade e de identificação;

3. É proibida a permanência, de pessoas e materiais estranhos na zona de laboração dos locais de venda de carnes e seus derivados;

4. Não é permitido preparar refeições ou comer em qualquer das dependências dos locais de venda.

5. É proibido utilizar os locais de venda de carnes e seus derivados para uso diferente daquele a que se destinam, bem como a entrada ou permanência de animais.

Artigo 8.º

Higiene na manipulação

1. As carnes e seus derivados devem ser manipulados com todos os cuidados higiénicos, por forma a evitar a sua contaminação e preparados, conservados, expostos, acondicionados e vendidos por forma a não afetar a sua qualidade.

2. Devem ser observados cuidados especiais para evitar que o sangue ou outras escurências entre em contato os derivados postos à venda.

Artigo 9.º

Condições de exposição

1. As carnes e seus derivados devem estar permanentemente protegidos da acção dos raios solares, poeiras ou quaisquer outras conspurcações externas e do contato com o público.

2. É proibida a exposição de carnes e seus derivados não acondicionados na parte do estabelecimento reservado ao público, bem como à entrada dos locais de venda.

SECÇÃO II

REQUISITOS HIGIÊNICOS E TÉCNICOS DAS INSTALAÇÕES E DO FUNCIONAMENTO DOS LOCAIS DE VENDA

Artigo 10.º

Requisitos higiénicos e técnicos

1. Os locais de venda de carnes e seus derivados devem satisfazer os seguintes requisitos higiénicos e técnicos quanto à sua localização e instalação:

- Na zona envolvente ao local de instalação não devem existir focos de insalubridade ou poluição promotores do desenvolvimento

de agentes vectores e reservatórios ou que libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de contaminar ou alterar as carnes e seus derivados;

- b) Possuir meios de protecção contra a entrada e permanência de insectos e roedores, as janelas com rede mosquiteira facilmente removível para limpeza e as portas com sistema de comprovada eficácia;
- c) Possuir sistema de esgotos ou sistema individual de tratamento, de acordo com a legislação em vigor;
- d) Dispor de um sistema de abastecimento de água potável ligado à rede de abastecimento público ou a um sistema privado com origem devidamente controlada;
- e) Possuir rede de água e torneiras em número suficiente, algumas delas com dispositivo que permita a adaptação de mangueira;
- f) Ter, em bom estado de limpeza e conservação, lavatórios em número suficiente, com torneiras e água sob pressão, toalhas descartáveis, sabão líquido, soluto desinfetante e, quando necessário, escovas de unhas individuais, desde que disponham de sistemas de lavagem, desinfecção e secagem das mesmas;
- g) Possuir uma área adequada à realização fácil e higiénica das operações de conservação, preparação, acondicionamento, exposição, pesagem e venda, não devendo o pé-direito ser inferior a 3 m;
- h) Ter as paredes revestidas, pelo menos até 2 m de altura, de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável a restante extensão e o tecto, lisos e laváveis, pintados com tinta de cor clara, devendo ter as arestas e ângulos de superfície arredondados;
- i) Ter o pavimento liso, impermeável e constituído por material resistente ao choque, imputrescível e de fácil lavagem e desinfecção, dotado de ralos, com declive adequado para facilitar esse escoamento;
- j) Possuir sistema de ventilação adequado e suficiente, por forma a permitir a correta renovação de ar no estabelecimento, devendo o sistema de ventilação ser construído de modo a proporcionar um acesso fácil aos filtros e outras peças que necessitem de limpeza ou substituição;
- k) Possuir sistema de iluminação adequado por forma a permitir boas condições de visibilidade no estabelecimento, não devendo a luz emitida pelas lâmpadas instaladas com armadura de protecção, contra queda em caso de rebentamento, alterar o aspeto e coloração apresentados pelo produto;
- l) Ter o balcão de material, liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção;
- m) Ter mesas de corte de material inócuo que permita a raspagem e que seja de fácil lavagem e desinfecção;
- n) Ter dispositivos de suspensão da carne de material resistente à corrosão e colocados de modo a evitar que as carnes suspensas contatem entre elas, com a parede ou com o pavimento.

2. Quanto ao seu funcionamento, os locais de venda de carnes e seus derivados devem obedecer ao seguinte:

- a) Deve ser observado um rigoroso estado de asseio em todas as dependências, equipamentos e utensílios;
- b) Os pavimentos devem ser lavados sempre que necessário, sendo proibida a varredura a seco;
- c) Os dispositivos de suspensão de carnes e miudezas devem ser mantidos limpos;
- d) Dispor de dependência ou armário de material liso, lavável e resistente à corrosão, para armazenagem independente de condimentos, aditivos e matérias-primas subsidiárias, material de acondicionamento e de rotulagem, detergentes, desinfetantes;
- e) material utilizado no acondicionamento, designadamente películas ou sacos de plástico, deve ser próprio para contactar com alimentos e não alterar as características organoléticas das carnes e seus derivados, devendo ser armazenado e mantido em condições que o preserve de conspurcações e contaminações;
- f) As mesas, balcões, armários, balanças, prateleiras, vitrinas e outros equipamentos e utensílios devem ser frequentemente lavados e desinfetados;
- g) A conservação e a exposição de carnes e seus derivados devem ser efetuadas por forma a permitir a livre circulação do ar;

h) A mesa de corte não deve ser usada como balcão de venda ao público;

i) A exposição de carne fresca de espécies diferentes, de carne picada e de preparados de carne no mesmo balcão ou vitrina frigorífica só é permitida se existir separação física entre eles;

j) A exposição de derivados à base de carne deve ser feita em expositor próprio, a temperaturas adequada, nos termos da lei.

3. Caso as instalações estejam dotadas de reservatório para armazenagem de água, este deve ser periodicamente submetido a operações de manutenção e limpeza

Artigo 11.º

Meios frigoríficos

1. Os locais de venda de carnes e seus derivados devem possuir meios frigoríficos, para conservação de carnes e seus derivados, dotado de aparelho de medição de temperatura respeitando as normas da legislação em vigor.

2. A utilização e o funcionamento das câmaras, armários ou expositores frigoríficos devem obedecer ao seguinte:

- a) Ser mantidos em perfeito estado de conservação e limpeza;
- b) No interior das câmaras, armários ou expositores frigoríficos, as carnes e seus derivados devem ser mantidos de forma a permitir a adequada circulação de ar frio;
- c) As carnes e seus derivados que exijam temperaturas internas máximas diferentes para a sua conservação, quando colocadas no mesmo meio frigorífico, devem estar sujeitos à temperatura para o qual está prevista a temperatura mais baixa;
- d) Os grupos frigoríficos devem ser instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador;
- e) As câmaras devem dispor de indicadores de temperatura e de um sistema de acionamento interior para a abertura das portas, em caso de emergência, devendo aquelas manter-se fechadas sempre que não haja movimentação de produtos;
- f) As superfícies internas dos meios frigoríficos devem ser descongeladas, lavadas e desinfetadas, quando necessário.

Artigo 12.º

Máquinas de corte

1. As máquinas utilizadas no corte de carnes e seus derivados destinados à venda a retalho devem ser colocadas em local reservado para o efeito, protegidas eficazmente do contato com o público, de raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de conspurcação ou de contaminação.

2. Os produtos que necessitam de ser conservados sob a acção de frio só podem ser colocados nas máquinas de corte durante o período de tempo estritamente necessário à realização desta operação.

SECÇÃO I

Preparação e venda de carnes e seus derivados

Artigo 13.º

Carne picada

1. É autorizada nos locais de venda de carnes e seus derivados a preparação, exposição e venda de carnes picadas, sendo as mesmas obrigatoriamente conservadas à temperatura referida no anexo ao presente regulamento e vendidas no próprio dia da sua preparação.

2. A preparação de carnes picadas deve ser efetuada de modo que as mesmas não contenham quaisquer fragmentos de ossos.

3. A preparação de carne picada de aves apenas pode ser realizada quando exista equipamento de uso exclusivo para o efeito.

4. É proibida a preparação de carnes picadas a partir de:

- a) Aparas decorrentes do corte ou da raspagem dos ossos;
- b) Carnes provenientes das seguintes partes: cabeça, com excepção dos masseteres, parte não muscular da *linea alba* e zona do carpo e do tarso.

5. A máquina picadora, o tabuleiro, os moldes e demais utensílios utilizados na preparação de carne picada devem ser:

- a) Constituídos por material apropriado, reservados exclusivamente a esse fim e fáceis de desmontar e de limpar;

b) Lavados e desinfetados após cada período de trabalho e sempre que necessário;

c) Resguardados contra conspurações e contaminações exteriores.

6. No caso das picadoras não refrigeradas, a cabeça da máquina deve ser colocada sob proteção frigorífica no intervalo entre a picagem das carnes.

Artigo 14.º

Preparados de carne

Os locais de venda de carnes e de outros derivados podem ainda elaborar preparados de carne desde que a sua preparação seja efetuada em espaços reservados para o efeito e sejam cumpridas as normas de higiene e conservação definidas neste regulamento.

SECÇÃO IV

Inspeção e alterações dos locais de venda

Artigo 15.º

Médicos veterinários

1. Para além das competências que lhe estão legalmente cometidas em matéria de licenciamento, os médicos veterinários devem proceder trimestralmente, a visitas de inspeção a esses locais nas respetivas áreas da sua influência, a fim de:

- Verificar o estado de limpeza das dependências, do equipamento e utensílios, bem como se o processo seguido na lavagem e desinfecção é o mais conveniente, designadamente através da realização de exames laboratoriais;
- Inspeccionar as carnes e seus derivados, dando especial atenção à sua origem e estado de conservação;
- Verificar as condições em que se processa a separação, identificação e encaminhamento dos subprodutos.
- Verificar o estado higiénico do pessoal, dos vestiários e das condições sanitárias, devendo em qualquer caso de suspeição de doença ou afecção ser imediatamente informada a autoridade sanitária competente;
- Verificar a fiabilidade do autocontrolo e a avaliação dos procedimentos baseados nos princípios do Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) e em matéria de códigos de boas práticas de fabrico e de higiene.

1. As deficiências encontradas devem ser comunicadas por escrito a administração do SEPAMP para que sejam supridas num prazo a indicar, que nunca deverá exceder 60 dias.

2. Quando esteja em causa a saúde pública, os médicos veterinários podem determinar a suspensão imediata da laboração do talho ou do talhante em incumprimento.

Artigo 16.º

Alterações às condições dos estabelecimentos

1. Os locais de venda de carnes e seus derivados ficam sujeitos a alterações e eventuais melhorias de índole higiénica e técnica que sejam determinadas pelos serviços competentes do SEPAMP, ouvido o médico veterinário, mediante relatório.

2. Os médicos veterinários podem determinar a realização de alterações ou de eventuais melhorias de índole higiénica e técnica, nomeadamente a limitação da produção diária, quando verificarem que o local de venda de carnes e seus derivados não dispõe de condições adequadas à realização higiénica das diferentes operações.

3. A administração do SEPAMP pode, sempre que necessário, solicitar o parecer vinculativo das autoridades nacionais com competência na matéria.

4. A administração do SEPAMP procede-se à elaboração de listagens dos locais de venda de carnes licenciados, de modo a permitir que as autoridades competentes matéria.

SECÇÃO V

Agentes de lavagem, desinfecção e desinfestação

Artigo 17.º

Lavagem e desinfecção

1. Os detergentes utilizados nos locais de venda de carnes e seus derivados devem ser os adequados e a sua aplicação deve fazer-se de acordo com as indicações do fabricante constantes do rótulo.

2. Os desinfetantes só devem ser usados nos utensílios, equipamento, pavimentos, paredes e tetos dos estabelecimentos de carnes e seus derivados nas seguintes condições:

- Depois de removida a carne e seus derivados dos locais a desinfetar;
- Depois de ter sido efetuada a lavagem.

3. Após a utilização do soluto desinfetante, os utensílios, equipamento e todas as superfícies são cuidadosamente lavados com água potável.

Artigo 18.º

Desinfestação

1. Os locais de venda de carnes e seus derivados devem ser mantidos livres de insetos e de roedores, devendo ser implementados programas de controlo de pragas.

CAPÍTULO V

DO PESSOAL

SECÇÃO I

Condições de higiene

Artigo 19.º

Higiene pessoal

1. Um nível de higiene elevado nos manipuladores de carne e seus derivados é muito importante, pois, auxilia na prevenção das doenças transmitidas através dos alimentos. Por isso, os manipuladores devem respeitar os padrões de higiene.

2. Para cumprir com rigor as regras elementares de higiene e asseio individual, o pessoal deve ter sempre à sua disposição os meios de limpeza a que se refere a alínea f) do n.º 1 do artigo 9.

Artigo 20.º

Vestuário

1. Todo o pessoal que nas operações de carga e descarga, bem como nos locais de preparação e venda, contate com carnes e seus derivados deve observar, além das regras de asseio e higiene constantes Decreto-lei n.º 25/2009/I serie número 29 de julho 2009, o seguinte:

- Usar vestuário adequado à tarefa que desempenha, em perfeito estado de limpeza, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, designadamente resguardo ou bata, avental de material impermeável, gorro, boné ou touca e calçado impermeável, de fácil lavagem e desinfecção;
- Utilizar para a carga e descarga da carne ao ombro resguardo para a cabeça e pescoço, de material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção;
- Qualquer deste vestuário não pode ser utilizado para fins distintos das atividades próprias destes locais ou fora dos locais de venda.

Artigo 21.º

Execução de outras tarefas

Nos locais de venda de carnes e seus derivados não é permitido ao pessoal que os manipula efetuar tarefas alheias a esta atividade, exceptuando-se o que eventualmente proceda a recebimentos e pagamentos, desde que lave convenientemente as mãos imediatamente após a execução dessas tarefas.

Artigo 22.º

Pessoal doente

Qualquer pessoa que tenha contraído ou suspeite ter contraído uma doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia não pode trabalhar e ou permanecer em locais de venda de carnes e seus derivados.

SECÇÃO II

Formação em higiene e segurança sanitária

Artigo 23.º

Formação

1. A formação é fundamental para que todos os que manipulem diretamente os alimentos o façam de uma forma consciente e segura, pois a falta de formação é o principal motivo das não conformidades encontradas durante a fiscalização de talhos.

2. A distribuição e venda de carnes e seus derivados só podem ser efetuadas por pessoal com formação adequada para o exercício da profissão e em matéria de higiene e segurança alimentar, ministrada por entidade devidamente reconhecida nos termos da legislação em vigor em matéria de formação profissional.

Artigo 24.º

Certificado comprovativo da formação

O SEPAMP pode solicitar o certificado que ateste que o talhante possui formação adequada em matéria de higiene e segurança alimentar, devidamente comprovada, o qual pode ser afixado nos talhos em locais visíveis

Artigo 25.º

Cartão de manipulador

O pessoal referido no Artigo 23.º deve ser detentor de um cartão de manipulador de carnes e seus derivados em matéria de higiene e segurança alimentar.

CAPÍTULO VI

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 26.º

Mercados municipais

Os talhos localizados nos mercados municipais ficam obrigados ao integral cumprimento do disposto no presente regulamento.

Artigo 27.º

Dever de cooperação

O SEPAMP pode solicitar a todas as entidades com competência na matéria, sempre que necessário, para fazer cumprir todos os dispostos no presente regulamento.

Anexo

Temperaturas de distribuição, conservação e exposição das carnes e seus derivados

Estado e natureza	Temperatura máxima (em graus centígrados)
Congelados	≤ - 18 °C
Refrigerados	0 °C e 4 °C

Câmara Municipal da Praia, a 1 de fevereiro de 2024. — O Presidente, *Francisco Avelino Vieira de Carvalho*

ANEXO

REGULAMENTO DAS CONDIÇÕES DE HIGIÊNIE E SEGURANÇA ALIMENTAR NAS PEIXARIAS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Objeto

1. O presente regulamento, visa transmitir, disciplinar de uma forma simples, acessível, as regras básicas da higiene e segurança alimentar, nas peixarias, dos alimentos e do pessoal, bem como as técnicas a observar na distribuição e venda dos pescados.

Artigo 2.º

Definições

1. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

- peixaria: Estabelecimento de comércio de pescado devidamente inspecionado e autorizados pelos órgãos competentes, sendo permitidas as operações de descamação, evisceração e porcionamento em instalações próprias para estas atividades.;
- pescado: Animais subaquáticos (como peixes, crustáceos, moluscos, tunicados ou equinodermes) resultantes das atividades de pesca ou de aquicultura.
- pescado fresco: pescado entregue ao consumo sem processo anterior de conservação, exceto a ação contínua do gelo, na proporção de 30% do peso da mercadoria;
- pescado refrigerado: acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5.ºC (meio grau centígrado negativo) e - 2.ºC (dois graus centígrados negativos) em câmara ou outro dispositivo frigorífico;
- Balcão de autoatendimento: aquele em que o consumidor adquire seu produto diretamente do balcão

f. Acondicionamento: a colocação de um produto numa embalagem ou recipiente inicial em contato direto com o produto em questão.

g. Embalagem: a operação que consiste na colocação de um ou mais géneros alimentícios acondicionados recipiente apropriado;

h. Higiene dos géneros alimentícios: as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano;

i. manipulação de pescado: operações efetuadas sobre pescado in natura para obtenção e entrega ao consumo, que envolvem as etapas de limpeza, descamação, evisceração, porcionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, vedados os procedimentos que alterem suas características organolépticas;

j. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação

k. Técnico Inspetor: autoridade responsável pela inspeção técnico-sanitária competente para exercer a responsabilidade técnica das diversas espécies no processo de produção;

CAPÍTULO II

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE DOS PESCADOS

Artigo 3.º

Transporte de pescados

1. Os pescados devem, durante o seu transporte, ser mantidos à temperaturas internas exigida para a sua conservação, no estado fresco ou refrigerado, respeitando os requisitos fixados por lei e pela autoridade competente.

2. O transporte de pescados deve efetuar-se com maior celeridade possível, desde a origem até ao seu destino.

Artigo 4.º

Meios de transporte

- Caixas de veículos utilizados para a distribuição de pescados devem:
 - Apresentar superfície interna feita de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável;
 - Ter controlo de temperatura com termómetro calibrado, além dos estrados, prateleiras e caixas removíveis de forma a facilitar limpeza e desinfecção;
 - Os pescados devem ser transportados fresco ou refrigerados, conforme as particularidades de cada item;
 - As recipientes utilizadas devem ser fechadas, impermeáveis, atóxicas e resistentes a qualquer tipo de contaminação;

CAPÍTULO III

CONDIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS NAS PEIXARIAS

SECÇÃO I

Requisitos técnicos das instalações e do funcionamento dos locais de venda

Artigo 5.º

Requisitos técnicos

1. Os locais de venda devem satisfazer os seguintes requisitos técnicos quanto à sua localização e instalação:

- Possuir meios de proteção contra a entrada e permanência de insetos e roedores, as janelas com rede mosquiteira facilmente removível para limpeza e as portas com sistema de comprovada eficácia;
- Possuir sistema de esgotos ou sistema individual de tratamento, de acordo com a legislação em vigor;
- Disponer de um sistema de abastecimento de água potável ligado à rede de abastecimento público ou o sistema privado com origem devidamente controlada;
- Possuir rede de água e torneiras em número suficiente, algumas delas com dispositivo que permita a adaptação de mangueira;
- Possuir uma área adequada à realização fácil e higiénica das operações de conservação, preparação, acondicionamento, exposição, pesagem e venda, não devendo o pé-direito ser inferior a 3 m de altura;

- f. Ter as paredes revestidas, pelo menos até 2 m de altura, de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável a restante extensão e o teto, lisos e laváveis, pintados com tinta de cor clara, devendo ter as arestas e ângulos de superfície arredondados;
- g. Ter o pavimento liso, impermeável e constituído por material resistente ao choque, imputrescível e de fácil lavagem e desinfeção, dotado de ralos, com declive adequado para facilitar esse escoamento;
- h. Possuir sistema de ventilação adequado e suficiente, por forma a permitir a correta renovação de ar no estabelecimento, devendo o sistema de ventilação ser construído de modo a proporcionar um acesso fácil aos filtros e outras peças que necessitem de limpeza ou substituição;
- i. Possuir sistema de iluminação adequado por forma a permitir boas condições de visibilidade no estabelecimento, não devendo a luz emitida pelas lâmpadas instaladas com armadura de proteção, contra queda em caso de rebentamento, alterar o aspeto e coloração apresentados pelo produto;
- j. Ter o balcão de material, liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfeção;
- k. Ter mesas de corte de material inócuo que permita a raspagem e que seja de fácil lavagem e desinfeção;
2. Quanto ao seu funcionamento, os locais de venda de pescados devem obedecer os seguintes:

- a. Dispor de dependência ou armário de material liso, lavável e resistente à corrosão, para armazenagem independente de condimentos, aditivos e matérias-primas subsidiárias, material de acondicionamento e de rotulagem, detergentes e desinfetantes;
- b. Material utilizado no acondicionamento, designadamente películas ou sacos de plástico, deve ser próprio para contactar com alimentos e não alterar as características organolépticas dos pescados, devendo ser armazenado e mantido em condições que o preserve de conspurações e contaminações;
- c. A conservação e a exposição dos pescados devem ser efetuadas por forma a permitir a livre circulação do ar;
- d. A mesa de corte não deve ser usada como balcão de venda ao público;
- e. A exposição de pescados deve ser feita em expositor próprio, à temperaturas adequadas, nos termos da lei.
3. Caso as instalações estejam dotadas de reservatório para armazenagem de água, este deve ser periodicamente submetido a operações de manutenção e limpeza.

SECÇÃO

Condições gerais de higiene

Artigo 6.º

Condições gerais de higiene aplicáveis às peixarias e aos equipamentos

1. Condições de higiene, nas peixarias devem satisfazer os seguintes requisitos:
- a. Na zona envolvente ao local de instalação não devem existir focos de insalubridade ou poluição promotores do desenvolvimento de agentes vetores e reservatórios ou que libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases suscetíveis de contaminar ou alterar as características organolépticas dos pescados;
- b. Ter, em bom estado de limpeza e conservação, lavatórios em número suficiente, com torneiras e água sob pressão, toalhas descartáveis, sabão líquido, soluto desinfetante e quando necessário, escovas de unhas individuais, desde que disponham de sistemas de lavagem, desinfeção e secagem das mesmas;
- c. O piso, as paredes, o teto e as divisórias, o material e os instrumentos utilizados na manipulação de pescados devem ser mantidos num bom estado de limpeza e de conservação, de modo a não constituírem uma fonte de contaminação dos produtos.
- d. As mesas, balcões, armários, balanças, prateleiras, vitrinas e outros equipamentos e utensílios devem ser frequentemente lavados e desinfetados
- e. Os locais de manipulação, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a laboração dos pescados,

- f. Os detergentes, desinfetantes e substâncias similares devem ser utilizados de modo que o equipamento, o material e os produtos não sejam afetados.

- g. Deve proceder-se à destruição sistemática dos roedores, insetos e qualquer outro parasita nos locais ou nos materiais, devendo os raticidas, inseticidas, desinfetantes ou quaisquer outras substâncias potencialmente tóxicas ser guardados em locais ou armários que fechem à chave. A sua utilização não deverá causar risco de contaminação para os produtos.

Artigo 7.º

Higiene aplicáveis ao manipulador

1. Um nível de higiene elevado nos manipuladores de pescado é muito importante, pois, auxilia na prevenção das doenças transmitidas através dos alimentos. Por isso, os manipuladores devem respeitar os padrões de higiene.
2. Exige-se o máximo grau de limpeza por parte dos manipuladores:
- a. Deve vestir roupa de trabalho adequada e limpa e usar uma touca limpa que envolva completamente o cabelo.
- b. Deve lavar as mãos de cada vez que recomeça a trabalhar, devendo os ferimentos nas mãos ser cobertos com um penso estanque;

Artigo 8.º

Condições de exposição

1. Os pescados devem apresentar-se sempre em bom estado de salubridade, higiene e conservação e só podem ser expostos em locais de venda que satisfaçam as disposições do presente regulamento e da legislação em vigor.
2. Os pescados devem estar permanentemente protegidos da ação dos raios solares, poeiras ou quaisquer outras conspurações externas e do contato com o público.
3. Os responsáveis pelos locais de venda devem assegurar que todos os pescados por si recebidos estejam certificados e com as marca de salubridade e de identificação;

Artigo 9.º

Condições aplicáveis aos pescados frescos

1. Os pescados, nas peixarias, devem ser armazenados sob gelo na câmara isotérmica;
2. Deve-se readicionar gelo nos pescados sempre que necessário. O gelo com ou sem sal, deve ser fabricado a partir da água potável ou água do mar salubre e armazenado em condições higiénicas;
3. As operações como a filetagem e o corte devem ser efetuadas de modo a evitar a contaminação ou conspuração dos filetes e postas e realizar-se num local diferente do que é utilizado para o descabeçamento e a evisceração. Os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação e devem ser protegidos das contaminações através de uma embalagem adequada;
4. Os filetes e as postas destinados a serem vendidos frescos devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação;
5. As vísceras e as partes que possam pôr em perigo a saúde pública são separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano;
6. Os recipientes utilizados para a distribuição ou a armazenagem dos pescados frescos devem ser concebidos de modo a garantir que os produtos sejam preservados de contaminação e conservados em boas condições de higiene e de modo a permitir nomeadamente um escoamento fácil da água de fusão;
7. Caso não existam equipamentos especiais para a remoção constante dos desperdícios, estes devem ser colocados em recipientes estanques, equipados com tampa e fáceis de limpar e desinfetar. Os desperdícios não devem acumular-se nos locais de trabalho;
8. Os recipientes, contentores e ou local destinado aos desperdícios devem ser cuidadosamente limpos e, se necessário, desinfetados após cada utilização.

Artigo 10.º

Condições aplicáveis aos pescados refrigerados

1. As peixarias devem possuir uma instalação com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a um abaixamento rápido da temperatura que permita obter as temperaturas adequadas;
2. Os produtos frescos a congelar devem satisfazer o disposto no Artigo anterior.

3. Os locais de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura, colocado de modo a poder ser facilmente consultado. A parte termossensível do termómetro deve estar colocada na zona em que se verifique a temperatura mais elevada. Os gráficos de registo da temperatura devem ser mantidos à disposição das autoridades competentes pelo controlo durante, pelo menos, o período de validade dos produtos.

4. Os pescados devem ser mantidos em balcão refrigerados com temperatura em torno de 0.°c ou em bancada com gelo (2kg de gelo/1kg de pescado).

5. Quando os produtos refrigerados não condicionados, não foram distribuídos, expedidos, preparados ou transformados, imediatamente após a sua chegada à peixaria, devem se armazenados com gelo na camara isotérmica.

SECÇÃO I

Controlo e inspeção sanitária nas peixarias

Artigo 11.º

Inspeção nas peixarias

1. A entidade com as competências legais, organizarão um sistema regular de controlo e de fiscalização no intuito de verificar se são aplicadas as normas técnicas e higiénica para o bom funcionamento das peixarias, devendo:

- Verificar o estado de limpeza das dependências, do equipamento e utensílios, bem como se o processo seguido na lavagem e desinfeção é o mais conveniente, designadamente através da realização de exames laboratoriais;
- Inspeccionar os pescados, dando especial atenção à sua origem e estado de conservação;
- Verificar as condições em que se processa a separação, identificação e encaminhamento dos subprodutos.
- Verificar o estado higiénico do pessoal, dos vestiários e das condições sanitárias, devendo em qualquer caso de suspeição de doença ou afeção ser imediatamente informada a autoridade sanitária competente;
- Verificar a fiabilidade do autocontrolo e a avaliação dos procedimentos baseados nos princípios do *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HAÇCP) e em matéria de códigos de boas práticas de fabrico e de higiene.

1. As deficiências encontradas devem ser comunicadas por escrito a administração do SEPAMP para que sejam supridas num prazo a indicar, que nunca deverá exceder 60 dias.

2. Quando esteja em causa a saúde pública, os inspetores podem determinar a suspensão imediata da laboração das peixarias ou do manipulador em incumprimento.

Artigo 12.º

Inspeção dos manipuladores

1. A entidade fiscalizadora deve assegurar que todos os manipuladores dos pescados deverão comprovar mediante atestado médico que nada se opõe a sua realização de atividade laboral.

2. O acompanhamento médico dos manipuladores está subordinado à legislação nacional.

SECÇÃO IV

Formação em higiene e segurança sanitária

Artigo 13.º

Formação

1. A formação é fundamental para que todos os que manipulem diretamente os alimentos o façam de uma forma consciente e segura, pois a falta de formação é o principal motivo das não conformidades encontradas durante a fiscalização de peixarias.

2. A exposição e venda de pescados só podem ser efetuadas por pessoal com formação adequada para o exercício da profissão e em matéria de higiene e segurança alimentar, ministrada por entidade devidamente reconhecida nos termos da legislação em vigor em matéria de formação profissional.

Artigo 14.º

Certificado comprovativo da formação

1. O SEPAMP pode solicitar o certificado que ateste que o manipulador possui formação adequada em matéria de higiene e segurança alimentar, devidamente comprovada, o qual pode ser afixado nas peixarias em locais visíveis.

Artigo 15.º

Cartão de manipulador

O pessoal referido no Artigo 13.º deve ser detentor de um cartão de manipulador de pescados em matéria de higiene e segurança alimentar.

CAPÍTULO IV

Normas disciplinares

Artigo 16.º

Atitudes e comportamento proibidos

1. Nas peixarias é proibida as seguintes atitudes e comportamentos:

- A exposição dos pescados não acondicionados na parte do estabelecimento reservado ao público, bem como à entrada dos locais de venda.
- A permanência, de pessoas e materiais estranhos na zona de laboração dos locais de venda dos pescados;
- Preparar ou comer refeições em qualquer das dependências dos locais de venda.
- Utilizar os locais de venda dos pescados para uso diferente daquele a que se destinam, bem como a entrada ou permanência de animais.
- Fumar, cuspir, beber nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos da pesca;
- A não observância das regras definidas no presente regulamento quando as condições de higiene relativas a manipulação e armazenagem de pescados, bem como referentes as condições gerias e suplementares de higiene prevista no presente regulamento.
- Desrespeito pelas regras de colocação dos pescados no mercado, nomeadamente quanto as restrições de captura e em desrespeito as normas de pescas em vigor em Cabo-verde.
- A salga, a prensagem, o cozimento, a defumação e o preparo de conservas;

Artigo 17.º

Contraordenações

1. Infração é toda e qualquer atitude de comportamento, ação ou reação contrária às normas disciplinares e de conduta aplicadas neste regulamento e nos demais regulamentos.

2. O não cumprimento das normas do Artigo anterior constitui a contraordenação e implica a aplicação das coimas que compete a administração direta do mercado submetendo a administração do SEPAMP para apreciação, avaliação e validação.

Artigo 18.º

Coimas

1. Constituem coimas:

- A exposição dos pescados não acondicionados na parte do estabelecimento reservado ao público, bem como à entrada dos locais de venda são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos);
- A permanência, de pessoas e materiais estranhos na zona de laboração dos locais de venda dos pescados são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos) e com a sua apreensão provisória;
- Preparar refeições ou, beber e comer em qualquer das dependências dos locais de venda são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado.
- Utilizar os locais de venda dos pescados para uso diferente daquele a que se destinam, bem como a entrada ou permanência de animais são puníveis com coima de 3.000\$00 (três escudos) a 10.000\$00 (dez mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;
- Fumar, cuspir nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos da pesca são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos) e dependendo do

agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

f. A não observância das regras definidas no presente regulamento quando as condições de higiene relativas a manipulação e armazenagem dos pescados, bem como referentes as condições gerias e suplementares de higiene prevista no presente regulamento são puníveis com coima de 3.000\$00 (três escudos) a 10.000\$00 (dez mil escudos e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;

g. Desrespeito pelas regras de colocação dos pescados no mercado, nomeadamente quanto as restrições de captura e em desrespeito a normas de pescas em vigor em Cabo-verde é punível pela legislação em vigor.

h. A salga, a prensagem, o cozimento, a defumação e o preparo de conservas são puníveis com coima de 3500\$00 (quinzentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória;

CAPÍTULO VI

Disposições finais

Artigo 19.º

Mercados municipais

As peixarias localizadas nos mercados municipais ficam obrigadas à integral cumprimento do disposto no presente regulamento.

Artigo 20.º

Dever de cooperação

1. O SEPAMP pode solicitar o apoio a todas as entidades com competência na matéria, sempre que necessário, para fazer cumprir todos os dispostos no presente regulamento.

Câmara Municipal da Praia, a 1 de fevereiro de 2024. — O Presidente, *Francisco Avelino Vieira de Carvalho*

Anexo

Regulamento Interno do Matadouro Municipal

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO DO MERCADO

Artigo 1.º

Âmbito da aplicação

1. O presente regulamento fixa as regras relativas ao abate, à organização, higienização, segurança/vigilância, bem como as condições gerais para o funcionamento do matadouro municipal.

2. O presente regulamento aplica-se também a todos os utilizadores do matadouro municipal, aos colaboradores, proprietários de animais, e ao público em geral.

Artigo 2.º

Das Regras Gerais

1. O Matadouro municipal é um espaço de uso público, com a finalidade de abate, inspeção, tratamento de vísceras e transporte de carne (bovino suínos e caprinos), administrado pela Câmara Municipal, através do SEPAMP.

2. Todos os serviços prestados pelos colaboradores, direto e indireto e das despesas correntes no matadouro é da inteira responsabilidade do SEPAMP, a quem cabe a fiscalização e cumprimento de suas normas e condução do seu funcionamento diário.

Artigo 3.º

Competências do pessoal afeto ao matadouro

1. Compete aos colaboradores no matadouro:

- Cumprir e fazer cumprir o determinado no presente regulamento e demais legislações aplicáveis;
- Assegurar a gestão das áreas e serviços comuns, nomeadamente a conservação e limpeza dos espaços comuns do matadouro;
- zelar pela segurança das instalações e equipamentos;
- Participar todas as violações no presente regulamento ou ocorrências de que tenham conhecimento, identificando testemunhas sempre que for possível;
- Não permitir que o material e utensílios atribuídos ao matadouro tenham uso diferente daquele a que se destinam;

f. Auxiliar a autoridade fiscalizadora nas suas atribuições;

g. Proceder à abertura e fecho do matadouro, bem como providenciar o seu cumprimento do horário;

h. Fazer o inventário de todo o material e utensílios do matadouro e sua verificação para dar conhecimento das faltas ou avarias ocorridas;

i. Fazer a limpeza das zonas de operação, durante e após o horário de funcionamento;

j. Fazer a supervisão, o registo e acolhimento dos animais que dão entrada no matadouro; providenciando para que o abate se efetua com ordem e brevidade;

k. Efetuar a pesagem das carnes, elaborar as fichas de controlo de abate

2. Os colaboradores do SEPAMP no matadouro devem sempre que lhes seja disponibilizado, utilizar o fardamento de trabalho.

3. Compete aos médico veterinário:

a. Verificar o estado de limpeza das dependências, do equipamento e utensílios, bem como se o processo seguido na lavagem e desinfecção é o mais conveniente, designadamente através da realização de exames laboratoriais;

b. Elaborar boletim de controlo sanitário;

c. Inspeccionar animais vivos, dando especial atenção à sua origem e estado de saúde;

d. Inspeccionar as carnes e seus derivados, dando especial atenção à sua origem e estado de conservação;

e. Verificar se os despojos das rezes abatidos estão em condições de servir para consumo humano;

f. Quando esteja em causa a qualidade da carne para consumo humano, o médico veterinário determina a destruição imediata;

g. Não permitir no matadouro que se exerçam maus trato aos animais;

h. Verificar as condições em que se processa a separação, identificação e encaminhamento dos subprodutos.

i. Verificar o estado higiénico do pessoal, dos vestiários e das condições sanitárias, devendo em qualquer caso de suspeição de doença ou afeção ser imediatamente informada a autoridade sanitária competente;

j. Verificar a fiabilidade do autocontrolo e a avaliação dos procedimentos baseados nos princípios do Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) e em matéria de códigos de boas práticas de fabrico e de higiene.

CAPÍTULO II

ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO MATADOURO MUNICIPAL

SECÇÃO I

Artigo 4.º

Requisitos gerais para o funcionamento do matadouro

1. A gestão do disposto no presente regulamento incumbe à câmara municipal de praia, através do serviço público de abastecimento do município da praia-SEPAMP.

2. Cabe à administração do SEPAMP, garantir e zelar pelo cumprimento dos requisitos de funcionamento do matadouro:

a. Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

b. Dispor de infraestruturas e equipamento, necessárias e adequadas ao funcionamento e à respetiva dimensão, nomeadamente instalações sanitárias, rede pública de água, rede elétrica e pavimentação do espaço adequadas;

c. Estar organizados por setores, de forma a haver perfeita delimitação entre todas as áreas do matadouro, particularmente entre zonas de abate e inspeção de carne;

d. Possuir meios de proteção contra a entrada e permanência de insetos e roedores, as janelas com rede mosquiteira facilmente removível para limpeza e as portas com sistema de comprovada eficácia;

e. Dispor de um sistema de abastecimento de água potável ligado à rede de abastecimento público ou a um sistema privado com origem devidamente controlada;

- f. Possuir uma área com condições higiénicas adequada à realização de inspeção de carne e seus derivados;
- g. Ter as paredes nas zonas de abate revestidas, pelo menos até 2 m de altura, de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável a restante extensão e o teto, lisos e laváveis, pintados com tinta de cor clara, devendo ter as arestas e ângulos de superfície arredondados;
- h. Ter o pavimento liso, impermeável e constituído por material resistente ao choque, imputrescível e de fácil lavagem e desinfecção, dotado de ralos, com declive adequado para facilitar esse escoamento;
- i. Possuir sistema de ventilação adequado e suficiente, por forma a permitir a correta renovação de ar no estabelecimento, devendo o sistema de ventilação ser construído de modo a proporcionar um acesso fácil aos filtros e outras peças que necessitem de limpeza ou substituição;
- j. Possuir sistema de iluminação adequado por forma a permitir boas condições de visibilidade no estabelecimento, não devendo a luz emitida pelas lâmpadas instaladas com armadura de proteção, contra queda em caso de rebentamento, alterar o aspeto e coloração apresentados pela carne e seus derivados;
- k. Ter dispositivos de suspensão da carne de material resistente à corrosão e colocados de modo a evitar que as carnes suspensas contatem entre elas, com a parede ou com o pavimento.

Artigo 5.º

Horário do funcionamento

1. O matadouro municipal obedece rigorosamente seus horários de funcionamento aqui estabelecidos, como normas a ser seguida por colaboradores, proprietário dos animais e público em geral.
2. O matadouro atende aos seguintes horários de funcionamento:
 - a. Horário de acolhimento de animais, das 07horas às 18horas de segunda á segunda.
 - b. Horário de abate de animais, das 13 horas ás 16 horas de segunda á domingo, excetuando o sábado;
3. Os horários a que se referem no ponto II do presente Artigo podem ser alteradas quando acordada entre as partes e segundo sua justificada necessidade;
4. O horário será flexível somente para animais acidentados, que necessitem de abate imediato;
5. O não cumprimento aos horários definidos neste regulamento, por parte dos utentes do matadouro ocasionará penalidades de advertência e/ou suspensão, quando couber;

Artigo 6.º

Zonas do matadouro

1. O matadouro está dividido em seguintes zonas:
 - a. Secretaria
 - b. Zona carga e descarga
 - c. Zona de estábulos
 - d. Zona de abate
 - e. Zona de inspeção
 - f. Zona de maturação
 - g. Instalação sanitária
 - h. Estacionamento

Artigo 7.º

Higiene da instalação e ambiente

1. O matadouro municipal é um local de abate, elaboração, inspeção de carnes (bovinos, ovinos, caprinos e suínos), sendo ambiente insalubre que deve seguir as mais rigorosas normas de higiene e vigilância sanitária e ambiental de acordo com as legislações em vigor.
2. Para o pleno funcionamento da parte interna e das proximidades do matadouro municipal, fica estabelecido as seguintes regras:
 - a. Na zona envolvente ao local de instalação não devem existir focos de insalubridade ou poluição promotores do desenvolvimento de agentes vetores e reservatórios ou que libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases suscetíveis de contaminar ou alterar as carnes e seus derivados;
 - b. Lavar e desinfetar os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro, diária e convenientemente;

- c. Lavar e desinfetar, tantas vezes quantas necessárias, os estábulos, pocilgas, e outras instalações próprias para guarda, e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos.
 - d. As fezes de animais, os resíduos de origem animal, produzidos durante os serviços de abate devem ser obrigatoriamente coletadas, bem como colher todo o material grosseiro do piso e equipamentos, dando destino adequado a estes resíduos;
 - e. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, e limpa, inclusive, protetores de cabeça (gorros ou capacetes) e botas;
 - f. É rigorosamente proibido o manuseio, elaboração ou armazenamento de partes, do todo ou de dejetos de animais vivos e/ou abatidos pelo chão, em qualquer parte do matadouro;
 - g. Zelar e ter cuidados durante o manejo de animais, máquinas e equipamentos.
3. Os resíduos de origem animal (chifres, orelhas, cascos, ossos), serão destinados à fabricação de subproduto, devendo estes sempre ser conservados em lugares apropriados;
 4. O SEPAMP é responsável pela limpeza e o controlo de pragas em todas as áreas do matadouro, devendo promover a existência de um sistema e organização adequada à sua realização nas melhores condições e à manutenção de um ambiente de higiene e salubridade.

Artigo 8.º

Condições higiénica do pessoal afeto ao matadouro

1. Os funcionários do matadouro deverão cumprir obrigatoriamente as seguintes normativas higiénicas:
 - a. Manter o corpo limpo;
 - b. Realizar exames médicos completos e periódicos a intervalos regulares dependendo das necessidades;
 - c. Tratamento imediato de cortes, feridas, arranhaduras, com cobertura ou proteção impermeável. Afastamento temporário ou permanente da função exercida,
 - d. Conter espirros, tosse, bocejos, não fumar, não cuspir nas zonas destinadas ao abate dos animais etc.;
 - e. Lavar e desinfetar mãos após uso de sanitários e antes de iniciar os trabalhos;
 - f. Unhas curtas, aparadas, limpas e sem esmalte;
 - g. Não usar objetos de adorno (brinco, anéis, pulseiras, relógios, colares e etc.);
 - h. Usar botas impermeáveis sempre muito limpas e de uso exclusivo;
 - i. realizar proteção adequada de cabelos e barbas com uso de gorros, toucas e protetores de barba;
 - j. Usar sempre aventais e gorros mudando-os diariamente;
 - k. Uso frequente de sabão, água de qualidade e toalhas descartáveis e, quando for o caso, de desinfetantes aprovados
2. Deverá ser restrito o tráfego de pessoas, a fim de reduzir a contaminação do ambiente
3. Não será permitida a entrada de pessoas portadoras de doenças contagiosas, com fundamento nas disposições regulamentares da saúde pública.

Artigo 9.º

Cobrança de taxa no Matadouro

1. O abate no matadouro municipal esta condicionado ao pagamento da respetiva taxa diária, de forma regular e contínua, em dias de funcionamento, pelo cobrador referenciado, e devidamente identificado;
2. Em cada cobrança efetivada, o sistema gera um recibo que é obrigatoriamente entregue aos proprietários dos animais, no ato do pagamento;
3. As taxas são fixadas na tabela de taxas do município e estão sujeitas à atualização anual.

SECÇÃO

Artigo 10.º

Procedimento de abate

A regulamentação de todas as atividades inseridas na cadeia de procedimento de abate dos animais, bem como um conjunto de exigências que confere a proteção da saúde pública veterinária e humana, a saúde animal e a segurança sanitária de géneros alimentícios encontra-se fixados da Lei n.º30/VIII/2013, de 13 de maio.

Artigo 11.º

Condições de abate de animais

1. Todos os animais que derem entrada no matadouro para abate, devem ser necessariamente abatidos, sendo a sua retirada absolutamente interdita, com exceção dos seguintes casos:

2. As fêmeas em gestação avançada ou recém-paridas, poderão ser retiradas do matadouro, para melhor aproveitamento, a pedido dos seus proprietários, mediante autorização do respetivo médico-veterinário veterinário, que a concederá sempre que os referidos animais estejam comprovadamente indemnes de doença infectocontagiosa;

3. Os animais reprovados na inspeção *ante-mortem* por doença não contagiosa, igualmente, poderão ser retirados do matadouro, mediante autorização do respetivo médico veterinário.

4. As exceções referidas nas alíneas anteriores, só poderão ser autorizadas pelo médico veterinário, desde que os animais não tenham entrado em contacto com outros tidos como infetados ou suspeitos de estarem infetados.

5. O abate dos animais destinado ao consumo humano e para fins comerciais nos mercados municipais, deve ser realizado nos matadouros ou locais de abate autorizados pela administração veterinária.

6. O abate dos animais, deve ser autorizado, após uma inspeção sanitária *ante-mortem* do animal, realizada pelas autoridades veterinárias competentes.

7. A autoridade veterinária de inspeção deverá tomar as medidas que garantam as boas práticas de higiene das instalações, equipamentos, utensílios, dos colaboradores, bem como na manipulação da carne, até a emissão do certificado de salubridade e marcação da carne.

8. Os animais autorizados para o abate devem ser abatidos no período máximo de 24 horas

9. O abate dos animais deve ser realizado com o mínimo de sofrimento possível, de acordo com as normas nacionais e internacionais.

10. Tanto quanto possível, os produtores primários devem manter registos das informações relevantes sobre o estado de saúde dos animais e apresentar as mesmas aquando da entrada do animal no matadouro.

11. A área de abate deve reduzir, tanto quanto possível, a contaminação cruzada durante as operações, pelo que:

12. As áreas de atordoamento e sangria devem ser separadas das áreas de preparação (quer por separação física quer por distância) de forma a minimizar a contaminação cruzada dos animais;

13. As áreas destinadas a escalda, depilação, depena, raspagem e chamusco (ou operações semelhantes) também devem ser separadas das áreas de preparação da carne, dispondo para efeito locais adequados para o manuseio da carne e das partes não comestíveis dos animais após atribuída esta designação, a menos que estes produtos estejam separados quer espacial quer temporalmente;

14. Quando existir abate, a cadeia de processamento deve ser concebida de forma a existir um progresso contínuo dos animais;

15. Dispor de áreas para esvaziar e lavar os tratos digestivos, bem como preparação subsequente dos tratos digestivos já limpos.

Artigo 12.º

Abate de animais considerados suspeitos

1. Os animais que na inspeção *ante-mortem* não apresentem sinais evidentes de doença ou infeção que provoque a sua reprovação, mas que por qualquer circunstância possam ser considerados suspeitos de serem portadores de qualquer processo mórbido em evolução, ainda que inaparente, serão identificados e tratados como suspeitos, até resultado final da inspeção *post-mortem*.

2. Em caso de manutenção da mínima dúvida, é obrigatório recorrer-se ao exame bacteriológico das carnes.

3. Os animais que tenham anteriormente reagido à tuberculina e que se destinem a ser abatidos para consumo humano, serão identificados e tratados como suspeitos até o resultado final da inspeção *post-mortem*.

Artigo 13.º

Animais hipotérmicos e hipertérmicos

Todo o animal que acusar hipotermia ou hipertermia, ficará em observação, sob vigilância do médico, o tempo necessário para se poderem efetuar os demais exames e leituras de temperaturas julgadas indispensáveis para ulterior resolução sobre o destino a dar-lhe.

Artigo 14.º

Animais abaixo de peso

Os animais considerados abaixo do peso normal, podem ser devolvidos a pedido dos seus proprietários e/ou detentores, mediante autorização do médico veterinário, que a concederá sempre que os referidos animais estejam comprovadamente indemnes de doença infecto-contagiosa.

Artigo 15.º

Animais alvos de campanha sanitária

1. Os animais que, tendo sido abrangidos por campanha sanitária ou profilática, determinada pelos Serviços veterinários, que derem entrada no matadouro para serem abatidos, quer por decisão dos seus detentores ou proprietários, quer por determinação da autoridade competente, devem ser cuidadosamente examinados pelo médico.

2. Estes animais são monitorizados durante a sua permanência nas instalações do matadouro, até a inspeção *post-mortem*.

3. Todos os animais devem ser acompanhados por um guia sanitário emitido pela autoridade competente.

4. Os médicos devem informar imediatamente a autoridade competente, da entrada, abate e das decisões sanitárias *post-mortem*.

5. Da entrada, do abate e do resultado da inspeção sanitária dos referidos animais, devidamente identificados, das suas carnes e despojos, prestarão os médicos informação completa a Autoridade Veterinária, de acordo com as instruções emanadas pela mesma.

6. O método e data da última inoculação, e da natureza e quantidade do material inoculado, devem constar da guia sanitária que acompanha os animais que forem submetidos a este tipo profilaxia.

Artigo 16.º

Proibição do abate

1. Não serão admitidos, para o abate:

a. Animais, aos quais tenham sido administrados produtos biológicos, medicamentos veterinários e outros fixados por lei, cujo intervalo de segurança indicado pelo fabricante não for respeitado;

b. Animais abaixo do peso, ou, com idade menor de vinte e um dias de idade.

Artigo 17.º

Abate de urgência no matadouro

1. Entende-se, para efeitos do presente diploma, por abate de urgência, como o sacrifício imediato dos animais que, por motivo de acidente ou de determinadas afeções, fiquem incapacitados ou inferiorizados no seu rendimento e sejam considerados suscetíveis de aproveitamento para consumo.

2. O abate de urgência, visa, principalmente, evitar as alterações da carne e acabar com o sofrimento do animal.

3. O abate de urgência pode ser motivado por:

a. Acidentes em animais sem estado de doença anterior, tais como traumatismos externos, fraturas, hemorragias, fulgurações, asfixia, ferimentos por arma de fogo, falhas orgânicas no decurso de intervenções cirúrgicas ou obstétricas, ou quando se trata de animais perigosos, por medida de segurança coletiva;

b. Doença comprovada normalmente por sinais patológicos exibidos pelos animais em determinadas circunstâncias, como cólicas e meteorismo, entre outros.

4. É proibido preparar para o consumo humano, animais mortos por doença ou em estado de morte aparente.

5. Nos animais abatidos de urgência, sem sofrerem a inspeção *ante-mortem*, as carnes devem ser sempre submetidas a exame bacteriológico, mesmo após um exame *post-mortem* particularmente rigoroso.

6. Quando se verifique a necessidade imediata do abate, fora das horas normais de abate, o médico tomará as providências necessárias para que aquela inspeção e as subsequentes medidas possam ser efetuadas convenientemente.

Artigo 18.º

Dever de comunicação e registo

1. Em caso de interdição do abate, o médico veterinário deverá registar imediatamente o facto na base de dados do matadouro, com devida precisão e clareza.

2. O médico pode, sem prejuízos de disposições legais, tomar todas as medidas que, em caso de situações não previstas, sejam necessárias à preservação e proteção da saúde pública.

Artigo 19.º

Obrigatoriedade de esfolação

1. É obrigatória a esfolação imediata e completa após o abate, salvo para os suínos, que devem ser rapidamente desprovidos das cerdas.

2. O processo de esfolação, deve ser realizado de forma aérea.

3. O couro ou pele, deve ficar aderente à carcaça pelas suas conexões naturais, de preferência na região cárpica ou na região cefálica, quando se trate de animais abatidos de urgências, animais suspensos pelo exame *ante-mortem*, ou animais enviados ao matadouro por medidas de polícia sanitária.

Artigo 20.º

Evisceração

1. A evisceração, deve ser efetuada imediatamente e estar terminada o mais tardar meia hora depois do sangramento.

2. Os pulmões, o coração, o fígado, o baço e os gânglios linfáticos mediastinais com os tecidos circundantes, podem ser retirados ou deixados aderentes à carcaça através das conexões anatómicas.

3. Quando os órgãos sejam retirados, devem ser munidos de um número ou de outro meio de identificação, que permita o reconhecimento da carcaça a que pertencem, sendo isto também válido para a cabeça, a língua, o tubo digestivo e todas as partes necessárias à inspeção sanitária.

4. As porções supramencionadas, devem permanecer na proximidade da carcaça até o final da inspeção.

5. Em todas as espécies, os rins devem ficar aderentes à carcaça, mediante as suas conexões anatómicas, libertados do tecido adiposo que os circunda.

6. É proibida a insuflação das carnes, bem como o uso de panos para a sua limpeza.

Artigo 21.º

Carcaças

1. As carcaças dos solípedes, dos suínos e dos bovinos, com exceção de vitelos, devem ser submetidas à inspeção, sob a forma de meias carcaças, por corte longitudinal da coluna vertebral.

2. O médico deve examinar cuidadosa, metódica e minuciosamente, uma por uma, todas as carcaças limitando, as manipulações e cortes, ao estritamente necessário, com o fim de determinar se a carcaça está apta ou não para o consumo.

Artigo 22.º

Procedimentos de corte

1. Nos suínos, a cabeça, deve ser dividida em duas metades longitudinais.

2. Por exigências de inspeção sanitária, o médico pode impor o corte longitudinal de qualquer carcaça.

3. É proibido proceder, antes do fim da inspeção, à subdivisão da carcaça ou à limpeza de qualquer parte do animal abatido.

4. Sempre que for necessário para garantir a saúde pública, o médico pode fazer as manipulações e cortes que achar necessário.

5. As carnes mantidas em observação ou sequestradas, os estômagos, os intestinos, os pelos, os cornos e as unhas devem ser postos, logo que possível, e devidamente identificados, em locais adequados.

6. A desmancha em partes mais pequenas, que quartos ou meias carcaças, só é permitida nos locais adequados.

Artigo 23.º

Obrigatoriedade de inspeção post-mortem

animal abatido, integrando todos os seus órgãos e tecidos, incluindo o sangue, devem ser submetidos à inspeção, imediatamente após o abate.

Artigo 24.º

Condições gerais da inspeção

1. A inspeção pos-mortem, deve compreender:

a. Exame visual geral da carcaça;

b. Exame por palpação de alguns órgãos, em particular do pulmão, do fígado, do baço, do útero, da mama e da língua;

c. Incisão de órgãos e gânglios linfáticos;

d. Pesquisa de alterações organoléticas;

e. Exame laboratorial, sempre que necessário.

Artigo 25.º

Carne imprópria para consumo humano

1. Sempre que da inspeção, resultar a carne, no todo ou em parte, como imprópria para o consumo, o Inspetor Veterinário decide, no âmbito legal, o destino a dar às respetivas carcaças, miudezas, subprodutos e despojos e proibir expressamente o consumo.

2. As carcaças inteiras ou quaisquer partes delas e as vísceras ou despojos, quando reprovadas, serão sempre assinaladas com uma marca de reprovação e estas serão imediatamente destruídas através do proceder atterro

3. Os motivos da reprovação devem ser registados na base de dados do matadouro, com a devida precisão e clareza.

4. A marcação da carne reprovada será feita através da aposição do respetivo carimbo, conforme o modelo em anexo e utilização da tinta da cor vermelha.

Artigo 26.º

Certificado de Salubridade

Um Certificado de salubridade será emitido pelo médico veterinário após aprovação da carne, e deve sempre acompanhar as carnes que se destinam ao abastecimento do mercado.

Artigo 27.º

Destruição no matadouro, de Carne imprópria para consumo humano

1. A destruição total dos animais abatidos, e de todos os seus despojos e detritos, será feita num terreno apropriado para realização da destruição em conformidade com disposições legais e garantam a proteção da saúde pública.

2. Os locais onde tenham sido abatidas reses carbunculosas, bem como, todas as partes do equipamento, utensílios e instrumentos que tenham servido ou contactado com as carnes, o sangue e outros líquidos e detritos provenientes dos referidos animais, serão imediata e convenientemente desinfetados, competindo ao Inspetor médico veterinário velar pela boa execução destas providências.

3. Os vestuários, equipamentos e materiais que tenham estado em contacto com tais animais devem ser imediatamente desinfetados.

4. O pessoal deve cumprir com todas as medidas higio-sanitárias estabelecidas

CAPÍTULO III

Normas Disciplinares

Artigo 28.º

Normas de convivência e comportamento

1. Ficam determinadas para o bom funcionamento e relações pessoais e profissionais no interior do matadouro as normas disciplinares a seguir:

a. Respeitar aos superiores hierárquicos e aos colegas de trabalho

b. Zelar pela limpeza e organização do ambiente bem como pela manutenção de máquinas e equipamentos;

c. Zelar pelo uso de uniformes e limpeza do mesmo;

Artigo 29.º

Atitudes e comportamento proibidos

1. É proibida seguintes atitudes e comportamentos no ambiente de trabalho

a. O consumo, armazenamento, comércio ou uso para qualquer fim de bebidas alcoólicas ou outro tipo de produto tóxico, legal ou ilegal, por pessoas que trabalhem no interior do matadouro ou terceiros;

b. A entrada, permanência ou trânsito de funcionários, usuários ou pessoas afins, com sintomas de embriaguez ou fora das suas faculdades psíquico emocionais normais, no interior do matadouro municipal;

- c. É expressamente proibido o porte de qualquer tipo de arma de fogo, arma branca ou arma de fabricação artesanal por colaboradores, utentes e público em geral no recinto do matadouro municipal, exceto se autorizado por autoridade competente para o devido uso de suas funções.
- d. Retirada carnes e ou vísceras dos animais para benefício próprio ou de terceiros;
- e. Fazer serviço particular, para si ou para terceiros usando máquinas, ferramentas ou quaisquer outros materiais do matadouro, dentro ou fora do seu horário de trabalho;
- f. Guardar, no local de trabalho, objeto estranho à atividade do matadouro;
- g. Permitir a entrada de pessoas, sem prévia autorização do superior imediato nas áreas restritas aos colaboradores;
- h. Ato de indisciplina ou de insubordinação e abandono de emprego.

Artigo 30.º

Contraordenações

1. Infração é toda e qualquer atitude de comportamento, ação ou reação contrária às normas disciplinares e de conduta aplicadas neste regulamento interno.

2. O não cumprimento das normas do Artigo anterior constitui a contraordenação e implica a aplicação das coimas que compete a administração direta do matadouro submetendo a administração do SEPAMP para apreciação, avaliação e validação.

Artigo 31.º

Coimas

1. Constituem coimas:

- a. consumo, armazenamento, comércio ou uso para qualquer fim de bebidas alcoólicas ou outro tipo de produto tóxico são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos);
- b. porte de qualquer tipo de arma de fogo, arma branca ou arma de fabricação artesanal são puníveis com coima de 3.000\$00 (três mil escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;
- c. Retirar carnes e ou vísceras dos animais para benefício próprio ou de terceiros é punível com uma coima entre 1500 \$00(mil e quinhentos escudos) 50.00\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão ainda puníveis com a suspensão provisória da atividade de 3 até 30 dias;
- d. Fazer serviço particular, para si ou para terceiros usando máquinas, ferramentas ou quaisquer outros materiais do matadouro são puníveis com coima de 3.000\$00 (três mil escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado.

Artigo 32.º

Notificação e cobrança de Coimas

1. após a notificação verbal é notificado o infrator por escrito, através de um guia do sistema para o pagamento, constando na guia os seguintes elementos:

- a. Identificação do infrator,
- b. Ramo de atividades,
- c. N.º de módulos,
- d. A infração e a data cometida,
- e. O valor da coima e o prazo de pagamento,

2. as cobranças das coimas resultantes da violação do presente regulamento e pagas voluntariamente é feita nos postos de pagamentos-cobranças nos termos estabelecidos pelo SEPAMP e mediante guia de

modelo em uso.

3. O não pagamento da coima num prazo de 7 dias, dá o SEPAMP o direito de suspender o infrator do matadouro até o pagamento num prazo máximo de 30 (trinta) dias.

4. findo o prazo e o não pagamento se mantenha, o infrator é notificado que será expulso do mercado caso não efetuar o pagamento nos outros próximos 30 (trinta) dias.

Artigo 33.º

Determinação da medida de coima

1. A determinação da medida concreta da coima far-se-á em função da gravidade da ilicitude, da culpa, da reincidência e da situação económica do infrator;

2. Sem prejuízo dos limites máximos fixados no Artigo anterior, a coima devesa, sempre que possível, exercer o benefício económico que o agente retirou da contraordenação;

Artigo 34.º

Competência para aplicação de coimas

Compete ao gestor do SEPAMP em serviço o matadouro, a aplicação das coimas previstas neste regulamento e nos demais regulamentos retalhistas;

Artigo 35.º

Punição da tentativa

A tentativa é sempre punível.

Artigo 36.º

Punição de reincidência

1. A reincidência é sempre punível com o agravamento de 50% da coima aplicável ao caso, sem prejuízo do limite máximo legal.

2. Verifica-se uma situação de reincidência sempre que o infrator cometer novas infrações, seja qual for a sua natureza, antes de decorridos seis meses sobre a data da infração anterior cometida.

Artigo 37.º

Sanções Acessórias

1. Sem prejuízo do disposto na lei, no caso de contraordenações, em função da gravidade das infrações e da culpa do agente, podem ser aplicadas simultaneamente com as coimas as seguintes sanções acessórias:

- a. Perda a favor do município de mercadorias e equipamentos utilizadas na prática da infração;
- b. Repreensão por escrito;
- c. Suspensão da atividade, por um período de 3 a 90 dias;
- d. Suspensão de autorizações ou outras permissões administrativas relacionadas com o exercício da respetiva atividade;
- e. Expulsão do matadouro;
- f. Resolução da concessão;

2. A aplicação da sanção acessória referida na alínea b) do número anterior implicará o encerramento do estabelecimento.

Artigo 38.º

Apreensão provisória de objetos

1. Nos casos das infrações previstas no Artigo 29.º nas alíneas a); c); d) e f) sobre as Comportamentos e atitudes proibidos, os objetos que serviram ou estavam destinados a servir para a prática da infração, ou o resultado, benefícios que por esta foram produzidos serão provisoriamente apreendidos, devendo tal decisão ser notificada aos titulares de direitos afetados pela apreensão;

2. As autoridades fiscalizadoras, sendo a entidade coordenadora ou gestora do matadouro ou o departamento central responsável sobre a matéria em caso de apreensão e coimas podem ser liquidadas e ou resolvidas no matadouro e na impossibilidade, remetem imediatamente à administração do SEPAMP a participação e as provas recolhidas;

3. Os bens apreendidos devem ser levantados no prazo de 24H a 3 dias úteis, após notificação para o efeito, mediante uma guia de entrega;

4. Decorrido o prazo referido no número anterior sem que o arguido ou o proprietário dos bens venha proceder ao seu levantamento, pode ser dado o destino que se entender mais conveniente aos referidos bens, nomeadamente a sua entrega a instituições de solidariedade social;

5. Tratando-se de bens perecíveis, perigosos ou deterioráveis, pode ser determinado a sua afetação a instituições de caridade social, a sua destruição ou medidas de conservação ou manutenção que se afigurem necessárias, lavrando-se o respetivo auto;

Artigo 39.º

Suspensão Preventiva

1. durante a pendência do processo, os infratores podem ser preventivamente suspensos o acesso ao matadouro, por prazo não superior a 90 dias, quando a sua presença se revele inconveniente para o apuramento da verdade ou normal funcionamento do mesmo.

2. A suspensão só pode ser ordenada por despacho, devidamente fundamentado, pela administração do SEPAMP.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Artigo 40.º

Dúvidas e omissões

1. Os casos omissos e as dúvidas que se suscitarem na interpretação das disposições do presente regulamento serão resolvidos por deliberação da administração do SEPAMP.

2. Todo o disposto no presente regulamento é aos utentes do matadouro e com as necessárias adaptações aos colaboradores;

Artigo 41.º

Norma revogatória

São revogadas todas as disposições regulamentares vigentes, incompatíveis com o presente regulamento, nomeadamente o anterior regulamento do matadouro.

Artigo 42.º

Entrada em vigor

Este regulamento entra em vigor de imediato após a sua aprovação pela assembleia municipal.

Câmara Municipal da Praia, a 1 de fevereiro de 2024. — O Presidente, *Francisco Avelino Vieira de Carvalho*

Anexo

Regulamento Interno do Mercado do Cotxi Pó

Centro logístico, recetor de mercadorias, grossista e de expurgo

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

âmbito da aplicação

1. O presente regulamento visa fixar as regras relativas à organização, funcionamento disciplinado, comunicação e segurança do mercado Cotxi-Pó, bem como regular as seguintes atividades:

- Armazenamento de produtos agrícolas, bidões;
- Venda a grosso de produtos agrícolas
- Tratamento de expurgos agrícolas,
- camaras de frio e máquinas de produção de gelo para acondicionamento de carnes, peixes e mariscos frescos;
- Serviço de cargas e descargas;
- Serviço de restauração;

2. O presente regulamento aplica-se na globalidade do mercado, submetendo às suas disposições todos os utentes que nele exercem qualquer tipo de atividade.

Artigo 2.º

Noção, delimitação e localização do mercado Cotxi-Pó

1. O mercado Cotxi-Pó é um estabelecimento comercial destinado fundamentalmente, ao armazenamento de produtos alimentícios e manufaturados de consumo usual e generalizado, bem como para a preparação e venda grossista de produtos agrícolas e a partir do qual se abastece os mercados retalhistas do município da praia, principalmente o mercado do plateau, sucupira e ponta Belém.

2. O mercado Cotxi-Pó situa-se no atual mercado municipal, subida de Ponta Belém designado de mercado “Cotxi-Pó”.

3. No edifício do mercado Cotxi-Pó podem ainda ser instaladas outras atividades compatíveis com a atividade comercial, ou outros serviços de utilidade pública ficando ao critério e decisão da administração do SEPAMP.

Artigo 3.º

Setores do mercado cotxi-pó

1. O mercado do Cotxi-Pó compreende em seguintes setores:

- Setor de administração, fiscalização, cobrança e controlo de qualidade;
- Setor de armazenamento de produção;
- Setor de tratamento e expurgos de produtos agrícolas;
- Setor de venda a grosso de produtos;
- Setor de acondicionamento a frio;
- Setor de restauração;
- Setor de cargas e descargas, resSECÇÃO de produtos agrícolas;
- Setor de entrada e saída de bidões e produtos agrícolas, carnes e peixes;

2. À entrada do mercado Cotxi-Pó estará afixada uma planta em que figure a localização dos deferentes setores.

CAPÍTULO II-

ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO MERCADO COTXI-PÓ

Artigo 4.º

Organização e funcionamento do mercado

1. O espaço físico do mercado esta organizado de forma a garantir:

- A polivalência de produtos e diversidade de atividade
- A sediação dos utentes no mercado e a sua atração comercial em igualdade de circunstâncias;
- As melhores condições ambientais possíveis, designadamente higio-sanitárias e de salubridade da instalação e dos espaços de utilização comum;
- As condições de segurança e de eficácia nas operações de carga, descarga e movimentação de mercadorias em condições de segurança;
- As condições da qualidade de produtos, da manutenção da cadeia de frios, e da qualidade de prestação de serviços;
- Das atividades de apoio complementares se instalarem no mercado;

Artigo 5.º

Atribuições do SEPAMP

1. Compete à entidade gestora assegurar aos utentes a prestação dos seguintes serviços:

- Fiscalizar as atividades exercidas no mercado e fazer cumprir o disposto no presente regulamento;
- Fornecer água e de eletricidade nas zonas de utilização comum do mercado e nos lugares de ocupação a título não privativo;

c. Disponibilizar serviço de frio, sujeito às condições de higiene, sanitárias e de taxas a serem implementadas pela administração do SEPAMP;

d. A conservação e manutenção geral das edificações, instalações técnicas especiais, espaços comuns, áreas de cargas e descargas e sua iluminação e limpeza das redes de águas pluviais e de esgoto.

2. Compete à gestão do mercado/SEPAMP garantir a existência de serviços de segurança e vigilância nas zonas de utilização comum do mercado, promovendo a existência de uma organização adequada à manutenção da vigilância para garantir a segurança dos utentes, bens e circulação de viaturas, podendo socorrer-se para esse efeito a softwares especializados, camaras de vigilância, entre outros equipamentos eletrónicos.

Artigo 6.º

Zona de serviços de apoio

1. No mercado Cotxi-Pó haverá locais destinados à administração do mercado e aos serviços de saúde e fiscalização económica;

2. As operações de transação, carga e descarga apenas podem ser realizadas para cada categoria de produtos/ setor de atividade, nos locais previamente designados;

3. O mercado Cotxi-Pó desporá de locais destinados ao tratamento de expurgos e de vendas a grosso;

4. As operações, acima mencionados são interditas em quaisquer outros locais, nomeadamente a partir de viaturas dos utentes instalados no mercado ou de terceiros, nas vias de circulação dentro e fora do mercado e nas áreas de cargas e descargas

Artigo 7.º

Higienização do mercado

1. É da inteira responsabilidade do SEPAMP:

a. Fazer a limpeza e o controlo de pragas das áreas comuns do mercado, designadamente das áreas de circulação, cacifos, das instalações sanitárias, das áreas de cargas e descargas e áreas exterior envolventes, promovendo a existência de um sistema e organização adequada à sua realização nas melhores condições e à manutenção de um ambiente de higiene e salubridade;

b. Disponibilizar permanentemente de uma equipe de limpeza e de remoção dos resíduos sólidos, durante o horário de funcionamento, bem como uma equipe de lavagem geral do mercado que será anualmente programada e afixada e os espaçamentos entre as lavagens é de 60 a 90 dias, não podendo nunca ultrapassar os 120 dias.

2. É da inteira responsabilidade do titular de licença:

a. Cumprir as normas de higiene, salubridade e segurança, fixadas na legislação aplicável;

b. Fazer a limpeza dos cacifos e outros espaços de venda e armazenamento, devendo o SEPAMP prestar o auxílio necessário para a sua realização;

c. Manter os locais de venda e armazenamentos e espaços envolventes, limpos de resíduos e desperdícios, os quais serão colocados em recipientes adequados para este fim;

d. Fazer a limpeza geral dos espaços de venda, no final de cada dia;

Artigo 8.º

Transportes e armazenamento de produtos

1. O Transporte de produtos alimentares, para os mercados retalhistas deve ser feito em boas condições higiénicas e nos termos da legislação em vigor para o acondicionamento e embalagem de cada produto;

2. É sempre obrigatório a separação dos produtos alimentares de natureza diferente, de modo a que não sejam afetados pela proximidade dos outros;

3. Os produtos alimentares devem ser conservados de forma que melhor garanta a sua rigorosa higiene e conservação;

4. Os produtos alimentares devem ser conservados em condições adequadas, preservando o seu estado, socorrendo-se quando necessário, a cadeia de frio e em condições que os protejam das poeiras, contaminação ou contactos que possam afetar a saúde do consumidor;

5. É obrigatório a utilização de instalação frigoríficas, sempre que se armazenam produtos que carecem de ser mantidos a baixas temperaturas;

Artigo 9.º

Utilização de equipamentos

1. Os equipamentos utilizados neste espaço, devem ser compostos por materiais resistentes à corrosão, não absorventes e não tóxicos, de fácil limpeza e desinfecção não suscetíveis de transmitir odores ou sabores

2. Os equipamentos existentes no mercado abastecedor só podem ser utilizados para a recolha e conservação dos produtos, que se destinem a ser vendidos/ armazenados neste mercado ou para proceder ou abastecimento do mercado do plateau e sucupira.

Artigo 10.º

Pesos e medidas

1. Todo aquele que expuser a venda em qualquer dos mercados retalhistas, produtos que só podem ser vendidos mediante pesos ou medidas ficam obrigados a ter instrumentos necessários para o pesar ou medir.

2. É proibido sob pena de coima:

a. Usar instrumentos de pesar e medir tendo quaisquer defeitos ou falta que cause inexatidão no peso ou medida ou possa lesar o direito dos consumidores sem prejuízo do competente procedimento criminal, se a ele houver lugar

b. Usar peso e medida que não tenham a marca da aferição ou conferência respeitantes ao peso legal;

c. Dar ao comprador menos mercadorias do que o peso ou medida, por ele pedido e pago.

3. Todos os instrumentos de peso e de medidas devem estar devidamente aferidos, nos termos da respetiva legislação e mantidos em bom estado de conservação e de higiene, de forma a preservar os produtos e à pesagem a que se destinam.

Artigo 11.º

horários de funcionamento

1. O mercado Cotxi-Pó esta aberto das 04 horas as 20 horas, todos os dias da semana, sem prejuízo da administração do SEPAMP fixar anualmente os dias de encerramento obrigatórios;

2. A administração do SEPAMP fixará o horário de porta da entrada e tem a prerrogativa de alteração do horário tendo em conta a funcionalidade do serviço prestado e às necessidades dos utentes;

Artigo 12.º

Registo dos rabidantes comerciantes

É da competência da administração do SEPAMP criar um cadastro em base digital de todos os titulares do direito de ocupação, devidamente atualizado, nele constando, os seguintes elementos:

a. Nome do titular, firma;

b. Designação e ou número do cacifo;

c. Ramos de atividade;

d. Local de venda;

2. Qualquer alteração aos elementos referidos no número anterior deve, obrigatoriamente, ser comunicada à administração do SEPAMP, no prazo máximo de 30 dias a contar do facto que lhe deu origem.

Artigo 13.º

Alteração na distribuição de lugares

1. A administração do mercado/SEPAMP pode, em qualquer altura, alterar a distribuição dos lugares, dos equipamentos, de armazenamento atribuídos, bem como introduzir no mercado as modificações que entenda necessárias e pertinentes;

2. Nos casos previstos no n.º1, a administração, do SEPAMP deverá dar conhecimento aos comerciantes das alterações nas distribuições dos lugares de armazenamentos ou modificações a introduzir no mercado;

3. A administração do SEPAMP, reserva-se o direito, sem quaisquer encargos ou compensações, suspender temporariamente a ocupação dos lugares de armazenamentos, equipamentos sempre que mostrarem necessárias e pertinentes;

4. A extinção das autorizações ou, de modo geral, quaisquer modificações da situação do rabidantes será objeto de notificações escrita, devidamente fundamentada.

CAPÍTULO III

DIREITOS, DEVERES E PRATICAS PROIBIDAS

Artigo 14.º

direito dos Rabidantes

1. Os rabidantes têm os seguintes direitos:

- a. Armazenar e conservar nos espaços de que são titulares;
- b. Usufruir das zonas e equipamentos comuns do mercado abastecedor, nomeadamente locais de armazenagem, câmaras de frigoríficas, espaços de expurgos, áreas de venda a grosso, áreas de cargas e descargas, sanitários e entre outros equipamentos;
- c. Usufruir dos serviços comuns fornecidos pela administração do SEPAMP, nomeadamente de limpeza, segurança, promoção e publicidade;
- d. Frequentar ações de formação promovidas pela administração do SEPAMP;
- e. Serem informados das medidas importantes de gestão que afetem o mercado Cotxi-Pó em geral ou as suas atividades em particular;

Artigo 15.º

Deveres dos Rabidantes

2. Os rabidantes têm os seguintes deveres:

- a. Cumprir escrupulosamente os regulamentos, os editais e as determinações dos gestores e fiscais;
- b. Cumprir o horário de funcionamento do mercado Cotxi-Pó;
- c. Apresentar sempre que for solicitado o cartão de identificação do comerciante;
- d. Pagar antecipadamente as taxas de ocupação e armazenamento dos produtos;
- e. Declarar com verdade o número de volumes armazenados no mercado Cotxi-Pó
- f. Utilizar o espaço indicado pelo gestor ou fiscal para carga e descarga, venda, tratamento, armazenamento dos seus produtos;
- g. Prestar todas as informações que a gestão do mercado/SEPAMP, julgue úteis e necessárias para o bom funcionamento do mercado Cotxi-Pó

Artigo 16.º

Práticas proibidas

1. É expressamente proibido aos vendedores:

- a. A venda de produtos nos arredores do mercado Cotxi-Pó num raio de 1500 m;
- b. A venda e armazenamento de produtos não compatíveis com os autorizados pelo presente regulamento;
- c. A entrada e permanência no interior do mercado Cotxi-Pó fora dos horários normais de funcionamento;
- d. O armazenamento de produtos fora dos locais indicados pelos fiscais;
- e. Ocupar mais espaços do que a área concedida, ou dificultar por qualquer forma o trânsito nos locais destinados a circulação de veículos (empalhadeiras) e pessoas;
- f. O armazenamento de produtos inflamáveis;
- g. Usar para fins diferentes os equipamentos disponibilizados pela administração;

CAPÍTULO IV

**OBRIGACÕES FINANCEIRAS DOS COMERCIANTES/
GROSSISTAS**

Artigo 17.º

Cobrança de taxa nos Mercados

1. A ocupação de quaisquer espaços no mercado abastecedor esta condicionada ao pagamento da respetiva taxa nomeadamente:

- a. o uso de cacifos para armazenamento de produtos hortícolas,
- b. cacifos para armazenamentos de bidões,

- c. camaras de frio,
- d. expurgos de produtos hortícolas,
- e. utilização de elevadores monta cargas,
- f. entrada de viaturas nas zonas de cargas e descarga;
- g. entrada de mercadorias,
- h. usos de sanitários e demais serviços existentes;

Artigo 18.º

pagamento de taxas de ocupação

1. As taxas e outros encargos na ocupação de cacifos e camaras de frio são pagas ate o dia 5 de cada mês;

2. Os pagamentos efetuados mensalmente fora do prazo serão acrescidos de juros de mora;

3. O não pagamento das taxas e outros encargos devidos, dentro do prazo, implica a interdição de utilização do espaço, ate a prova do cumprimento das obrigações financeiras;

4. As taxas para o tratamento de expurgos, entrada e saída de viaturas, uso de elevador monta cargas, sanitários são feitas diariamente;

Artigo 19.º

Receitas do Mercado

1. Compete a administração do SEPAMP definir e afixar as taxas do mercado Cotxi-Pó.

2. Constitui as receitas no mercado os seguintes:

- a. A utilização e o gozo de benefícios dos espaços no mercado e dos serviços prestados;
- b. A exploração da publicidade e demais serviços existentes;

3. As receitas arrecadadas no mercado Cotxi-Pó deverão ser conferidas, lançadas no sistema e entregues diariamente na tesouraria do SEPAMP.

Artigo 20.º

Seguro de responsabilidade civil

1. Os rabidantes constituirão obrigatoriamente, um seguro de responsabilidade civil para cobertura de risco, nomeadamente contra roubos e incêndios;

2. O seguro pode ser individual ou coletivo, caso houver acordo entre os vários rabidantes interessados;

3. Em caso de incumprimento do desposto na alínea 1, cabe A administração do SEPAMP o não ressarcimento de quaisquer prejuízos advenientes;

CAPÍTULO V

FISCALIZAÇÃO E SANSÕES

Artigo 21.º

Fiscalização

1. A fiscalização disposto no presente regulamento e a instrução dos processos de contraordenação são da responsabilidade da gestão do mercado/SEPAMP, sem prejuízo das autoridades com competências legalmente atribuídas nas áreas de segurança alimentar e económica;

2. Compete aos colaboradores do SEPAMP no mercado Cotxi-Pó, assegurar o regular funcionamento do mercado, superintendendo e fiscalizando todos os serviços e fazendo cumprir todas as normas aplicáveis;

3. Aos colaboradores compete especialmente:

- a. Proceder a um rigoroso controlo das entradas e saídas de mercadorias no mercado,
- b. tráfego de cargas e descarga,
- c. produtos a serem expurgados,
- d. saídas de bidões e produtos hortícolas dos cacifos
- e. Encaminhamento e seguimento de saída e entrada de produtos do mercado Cotxi-Pó/Plateau;
- f. Proceder ao controlo do correto armazenamento das mercadorias nos Cacifo;

- g.* Zelar pelo não extravio ou furto de mercadorias;
- h.* Prestar aos utentes todas as informações que lhes sejam solicitadas;
- i.* Receber e dar pronto andamento a todas as reclamações que lhes sejam apresentadas;
- j.* Informar o gestor sobre situações e incidentes que perturbam ou possam vir a desequilibrar o normal funcionamento do mercado;
- k.* Levantar autos de todas as infrações e participar as ocorrências de que tenham conhecimento e que devam ser submetidas à apreciação dos seus superiores.

Artigo 22.º

Fiscalização sanitária

1. A fiscalização sanitária do mercado abastecedor é da responsabilidade da gestão do mercado, sem prejuízo das demais autoridades com competências na matéria, a fim de garantir tanto a qualidade dos produtos, como a higiene dos manipuladores e dos utensílios de trabalho, as características adequadas dos locais de armazenamento e as condições das instalações em geral;

2. As autoridades competentes atuam por iniciativa própria, atendendo as reclamações e denúncias que lhes sejam dirigidas sobre o estado ou qualidade dos produtos vendidos ou armazenados no mercado, tomando as medidas necessárias para evitar as fraudes e danos à saúde do consumidor;

3. Os comerciantes não podem opor a fiscalização da inspeção e colheita de amostras, e caso seja necessária ser-lhes-á feita a apreensão, interdição a venda e armazenamento dos produtos;

4. Na decorrência da inspeção sanitária caso seja constatada a insalubridade dos produtos, a administração do mercado/SEPAMP, procedera a destruição dos mesmos e todos os custos advenientes do processo será custeado pelo infrator e acrescido da respetiva coima;

5. Caso a inspeção advenha da entrada ilegal de produtos, far-se-á apreensão e interdição ao armazenamento e venda, recolhendo amostras para inspeção do mesmo e mesmo que estes demonstrarem próprios ou impróprios para o consumo, todos os custos serão imputados ao infrator;

Artigo 23.º

Instrumentos de controlo e gestão

1. O mercado Cotxi-Pó dispõe dos seus instrumentos de controlo e gestão, nomeadamente:

- a.* Guia de cobrança;
- b.* Livro de protocolo;
- c.* Carimbo do mercado Cotxi-Pó;
- d.* Carimbo “pago” das guias de cobrança;
- e.* Cartão de identificação dos rabidantes;
- f.* Ficha de controlo dos funcionários
- g.* Livro de ponto dos funcionários;
- h.* Planos e atividades específicos;
- i.* Relatórios das atividades diárias e mensal;
- j.* Mapa semanal de receitas;
- k.* Sistema informáticos de gestão;

Artigo 24.º

Contraordenação

1. O processamento das contraordenações e a aplicação das coimas compete a administração direta do mercado submetendo a administração do SEPAMP para apreciação, avaliação e validação.

2. Constitui contraordenação leves as seguintes condutas:

- a.* O incumprimento dos horários e das regras de circulação e ocupação indevida dos corredores e das áreas de serviço;

b. A entrada ou saída de géneros ou produtos fora dos horários de funcionamento estabelecidos ou em desrespeito pelas disposições regulamentares previstas quanto aos locais de entrada, meios e regras de mobilizações;

c. Produção e depósito de lixos, ou outros detritos fora dos contentores destinados para esse fim bem como a obstrução dos mesmos;

d. A utilização indevida de cacifo e a utilização indevida da licença de ocupação, com prejuízo evidente para o bom funcionamento do mercado;

e. Transações comerciais e tratamento de expurgos fora dos locais indicados pela entidade gestora;

f. Utilização de lugares diferentes ao que fora atribuído;

g. A não utilização injustificada do lugar por um período superior a 3 meses;

Constitui contraordenação graves as seguintes condutas

a. Não dar cumprimento às normas legais e regulamentares em matéria de implementação de conservação, higiene, limpeza

b. Alteração dos instrumentos de peso e medida;

c. O não cumprimento do disposto nos Artigo s.º .º16.ºe18 .º;

d. Provocação de conflitos com outros rabidantes, utentes do mercado, agentes de fiscalização, e colaboradores;

Constitui contraordenação muito graves as seguintes condutas

a. A obstrução de fiscalização e ou qualquer forma de impedimento de fiscalização;

b. A recusa de utilização do cartão de identificação, não renovação e de exibição aos colaboradores do mercado;

c. Armazenamentos de produtos não autorizados, interditos, proibidos e deteriorados que ponham em causa a segurança do mercado e a saúde pública;

d. A cedência, trespasse, aluguer, e venda de direitos de uso dos rabidantes no mercado de Cotxi-Pó a terceiros, a qualquer título e sem autorização da administração do mercado/SEPAMP nomeadamente da exploração dos cacifos, da utilização das áreas de serviços e demais benefícios advenientes da relação contratual com o SEPAMP;

e. A utilização do lugar e dos restantes direitos concessionáveis para fins distintos do objeto da concessão e nos termos estabelecidos na mesma para fins diversos daqueles para os quais inicialmente foi concedido;

f. Realização de obras sem estar devidamente autorizado e danificações, modificações dos equipamentos e património público;

Artigo 25.º

Coimas

1. Constituem coimas leves:

a. O incumprimento dos horários e das regras de circulação e ocupação indevida dos corredores e das áreas de serviço são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos);

b. A entrada ou saída de géneros ou produtos fora dos horários de abastecimento estabelecidos ou em desrespeito pelas disposições regulamentares anteriores previstas quanto aos locais de entrada, meios e regras de mobilizações são puníveis com coima de 5.000\$00 (cinco mil escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos);

c. Deposição de lixos, ou outros detritos fora dos contentores destinados para esse fim bem como a obstrução dos mesmos, são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 10.000\$00 (dez mil escudos);

d. A utilização indevida de módulos e a utilização indevida da licença de ocupação, com prejuízo evidente para o bom

funcionamento do mercado, são puníveis com coima de 3.000\$00 (três mil escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos);

- e. Transações comerciais e tratamento de expurgos fora dos locais indicados pela entidade gestora são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 5.000\$00 (cinco mil escudos);
- f. Utilização de lugares diferentes ao que fora atribuído são puníveis com coima de 1000\$00 (mil escudos) a 8.000\$00 (oito mil escudos);
2. Constituem coimas graves
- a. Não dar cumprimento às normas legais e regulamentares em matéria de implementação, conservação e higienização são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão puníveis com a suspensão provisória da atividade de 2 até 15 dias;
- b. Alteração dos instrumentos de peso e de medidas são puníveis com coima de 3.000\$00 (três mil escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão puníveis com a suspensão provisória da atividade de 7 até 30 dias;
- c. O não cumprimento do disposto nos Artigo s.º 16.º e 18.º são puníveis com coima de 500\$00 (quinhentos escudos) a 50.000\$00 (cinquenta mil escudos) e para reincidente serão puníveis com a suspensão provisória da atividade de 2 até 15 dias;
- d. Provocação de conflitos com outros rabadantes, utentes, ou com os agentes de fiscalização, e colaboradores, bem como o desacato são puníveis com coima de 1500\$00 (mil e quinhentos escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado.
3. Constituem coimas muito graves
- a) A obstrução e/ou tentativa de qualquer forma de impedimento de fiscalização são puníveis com coima de 1500\$00 (mil e quinhentos escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo;
- b) A recusa de apresentação do cartão de identificação ou fora do prazo aos colaboradores dos mercados são puníveis com coima de 1500\$00 (mil e quinhentos escudos) a 150.000\$00 (cento e cinquenta mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo;
- c) Comercialização de produtos interditos, proibidos e deteriorados, que ponham em causa a saúde pública, são puníveis com coima de 51.000\$00 (cinquenta e um mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e para reincidente serão também puníveis com a suspensão provisória da atividade por 30 dias;
- d) Cedência, trespasse, aluguer a terceiros, a qualquer título e sem autorização da administração do SEPAMP da exploração do lugar são puníveis com coima de 51.000\$00 (cinquenta e um mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e serão puníveis com a suspensão provisória da atividade por 30 dias e expulsão à reincidentes;
- e) A utilização dos locais de venda e dos restantes direitos concessionáveis para fins distintos do objeto da concessão e nos termos estabelecidos na mesma, bem como ocupar para venda ou exposição, área superior à que lhe foi concedida são puníveis com coima de 5000\$00 (cinco mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado;
- f) Realização de obras sem estar devidamente autorizado e danificações, modificações dos equipamentos e património público são puníveis com coima de 15.000\$00 (quinze mil escudos) a 200.000\$00 (duzentos mil escudos) e dependendo do agravamento poderá ser agregado a pena de suspensão provisória da atividade de 7 até 90 dias e reincidindo com pena de suspensão por duas vezes na terceira fica suspenso definitivamente do mercado

Artigo 26.º

SANÇÕES ACESSÓRIAS

- Podem ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:
 - Advertência escrita;
 - Suspensão da atividade, por um período de 03 a 15 dias;
 - Suspensão do mercado de até 90 dias;
 - Expulsão definitivo;
- A aplicação da sanção referida na alínea b) do número anterior, implica o encerramento temporário do cacifo, da venda a grosso, pelo período que durar a suspensão. Devendo o rabadantes proceder a remoção de todos os seus produtos do mercado.
- A aplicação da sanção acessória de expulsão é da inteira competência da administração do SEPAMP.

Artigo 27.º

Apreensão Provisoria De Produtos

- No caso das infrações previstas no Artigo 24, 25.º, os objetos que serviram ou estavam destinados a servir para a prática da infração, ou que por esta forma foram produzidos e, bem assim, quaisquer outros que forem suscetíveis de servir de prova, podem ser provisoriamente apreendidos, devendo tal decisão ser notificada aos titulares de direitos afetados pela apreensão;
- As autoridades fiscalizadoras, sendo a entidade Gestora ou o departamento central responsável sobre a matéria, remetem imediatamente à administração do SEPAMP a participação e as provas recolhidas;
- Tratando-se de bens perecíveis, perigosos ou deterioráveis, pode ser determinada a sua afetação a instituições de caridade social, a sua destruição ou medidas de conservação ou manutenção que se afigurem necessárias, lavrando-se o respetivo auto;
- Os bens apreendidos devem ser levantados no prazo de 24h a 10 dias, após notificação para o efeito;
- Decorrido o prazo referido no número anterior sem que o arguido ou o proprietário dos bens venha proceder ao seu levantamento, pode ser dado o destino que se entender mais conveniente aos referidos bens, nomeadamente a sua entrega a instituições de solidariedade social;
- As despesas efetuadas com o transporte e depósito dos bens apreendidos são tomadas em conta para efeito de cálculo de custas nos processos de contraordenação.

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 28.º

Dúvidas e omissões

- Os casos omissos e as dúvidas que se suscitarem na interpretação das disposições do presente regulamento serão resolvidos por deliberação da administração do SEPAMP.
- Todo o disposto no presente regulamento é aplicável com as necessárias adaptações aos colaboradores e substitutos.
- todos os dispostos no regulamento geral dos mercados retalhistas e demais regulamentos interno dos mercados podem ser aplicáveis ao mercado municipal abastecedor, com a devida adaptação.

Artigo 29.º

Extinção do mercado

- As licenças de ocupação cessam em caso de desativação do mercado ou da sua transferência para outro local.
- As decisões de extinguir ou transferir o mercado é da competência da administração do SEPAMP.

Artigo 30.º

Entrada em vigor

O Presente Regulamento entra em vigor com a sua aprovação.

Câmara Municipal da Praia, a 1 de fevereiro de 2024. — O Presidente,
Francisco Avelino Vieira de Carvalho



II SÉRIE
BOLETIM
OFICIAL

Registo legal, n.º2/2001, de 21 de Dezembro de 2001

Endereço Electronico: www.incv.cv

incv

IMPRESA NACIONAL DE CABO VERDE

Av. da Macaronésia, cidade da Praia - Achada Grande Frente, República Cabo Verde

C.P. 113 • Tel. (00238) 2612145, 4150

Email: kioske.incv@incv.cv / incv@incv.cv

I.N.C.V., S.A. informa que a transmissão de actos sujeitos a publicação na I e II Série do *Boletim Oficial* devem obedecer as normas constantes no Artigo 28.º e 29.º do Decreto-lei n.º8/2011, de 31 de Janeiro.