



Restauração & Bebidas

guia prático

este guia

Apresenta os licenciamentos e alvarás necessários ao evento de vida “TER UM NEGÓCIO”, cuja actividade específica é a área de Restauração e/ou Bebidas, que diz respeito aos estabelecimentos abrangidos pelo regime instituído pelo Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho.

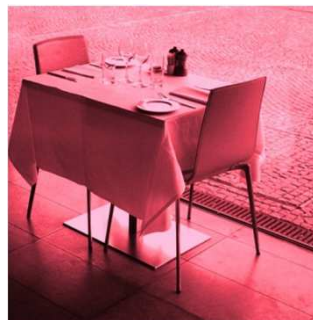
No âmbito do programa de simplificação administrativa da Câmara Municipal do Porto, e como resultado da reengenharia dos processos, surgiu o presente Guia que visa divulgar informação prática, subjacente ao licenciamento de um estabelecimento de restauração e/ou bebidas.

O objectivo geral subjacente a este projecto foi a elaboração de um Guia prático, de fácil leitura e consulta.

O Guia encontra-se estruturado em **7 pontos:**

Estabelecimentos de Restauração & Bebidas: O que são	4
Denominações	5
Enquadramento	9
Requisitos	13
Legislação	18
Fiscalização	19
Procedimento de criação e licenciamento de um estabelecimento de restauração e bebidas.....	20

o que são



São **estabelecimentos de Restauração**, qualquer que seja a sua denominação, os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele.



São **estabelecimentos de Bebidas**, qualquer que seja a sua denominação, os estabelecimentos destinados a prestar mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento ou fora dele.

Os estabelecimentos de **restauração** podem usar a denominação “restaurante” ou qualquer outra que seja consagrada, nacional ou internacionalmente, pelos usos da actividade, nomeadamente “marisqueira”, “casa de pasto”, “pizzaria”, “snack-bar”, “self-service”, “eat-driver”, “take-away” e “fast-food”.

Por exemplo, um snack-bar é um estabelecimento de restauração que se distingue pelo serviço de refeições ao balcão; uma cervejaria é um estabelecimento de bebidas especializado na venda de cerveja. O estabelecimento não pode publicitar uma designação que não possua.

Os estabelecimentos de **bebidas** podem usar a denominação “bar” ou outras que sejam consagradas, nacional ou internacionalmente, pelos usos da actividade, nomeadamente “cervejaria”, “café”, “pastelaria”, “confeitaria”, “boutique de pão quente”, “cafetaria”, “casa de chá”, “gelataria”, “pub” e “taberna”.

Tanto os estabelecimentos de restauração como os de bebidas podem dispor de salas ou espaços destinados a dança, bem como de instalações destinadas ao fabrico próprio de pastelaria, panificação e gelados.

Quando disponham de salas ou espaços destinados a dança, podem usar as denominações consagradas nacional ou internacionalmente, nomeadamente, “discoteca”, “clube nocturno”, “boite”, “night-club”, “cabaret” e “dancing”.

Em toda a **publicidade, correspondência, merchandising e documentação:**

Não podem ser sugeridas designações, características, tipologia ou classificação que este não possua; é obrigatória a referência ao nome e tipo de estabelecimento.

Salvo nos casos em que pertençam a uma mesma organização, os estabelecimentos de restauração e bebidas não podem adoptar nomes e marcas nominativas ou figurativas iguais ou de tal forma semelhantes a outros existentes ou requeridos que possam induzir em erro ou ser susceptíveis de confusão.

É possível também a existência de uma **secção acessória de restauração ou de bebidas** em estabelecimentos comerciais com outra actividade principal, mantendo-se a obrigatoriedade do cumprimento dos requisitos estruturais e funcionais dos estabelecimentos de restauração e bebidas. No entanto, o regime legal a aplicar será sempre o da actividade principal.

Como exemplo: um minimercado com uma secção de cafetaria ou um hipermercado com confecção e serviço de refeições no próprio local, deverá requerer o licenciamento ao abrigo do Decreto-lei n.º 259/07, de 17 de Julho (actividade principal), devendo possuir os requisitos de instalação e funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou bebidas (actividade secundária – Decreto-regulamentar n.º 20/08, de 27 de Novembro).

Qual a fronteira que separa o que se considera serviço de restauração e serviço de bebidas?

Esta diferença resume-se na “confecção dos alimentos”.

Um estabelecimento de restauração pode confeccionar e fornecer alimentos acompanhados ou não de bebidas.

Um estabelecimento de bebidas apenas pode operar com produtos confeccionados ou pré-confeccionados, acabados ou que possam ser acabados no estabelecimento, através de equipamento adequado, devendo estes produtos ser adquiridos no exterior por um operador do sector alimentar devidamente licenciado para o efeito.

Estes estabelecimentos podem dispor de secções de fabrico?

Estes estabelecimentos podem dispor de secções de fabrico, não necessitando de outro tipo de licenciamento, desde que a potência instalada seja inferior a 50 kVA. Esta é uma situação relativamente comum em pastelarias e gelatarias que pretendam ter fabrico próprio.

Não confundir, no entanto, com uma padaria (indústria de panificação) que obedece a um regime de licenciamento industrial desde que a potência eléctrica instalada seja superior a 50 kVA .



Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas podem ainda dispor de salas ou espaços destinados a dança (ex: cabaret, discotecas).

Este regime de licenciamento abrange locais onde se realizam serviços de restauração ou de bebidas através da actividade de catering ou serviço de banquetes?

Este regime de licenciamento abrange também os locais onde se realizam serviços de restauração ou de bebidas através da actividade de catering ou serviço de banquetes. Entende-se que estes locais devem ter uma actividade regular com um mínimo de 10 eventos anuais. Se este número for inferior, deverá solicitar junto da respectiva Câmara, através do Regime especial para serviços de restauração ou de bebidas ocasionais e ou esporádicos.

O que é a Declaração prévia? Para que serve?

A alteração da legislação tem vindo a simplificar o processo de licenciamento dos Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas possibilitando a abertura dos estabelecimentos, independentemente de realização da vistoria e de emissão de título que legitime a utilização do imóvel, desde que o estabelecimento se encontre equipado e apto a entrar em funcionamento.

Assim, **nos casos em que os prazos previstos para a realização da vistoria ou para a emissão do alvará de licença ou autorização de utilização não sejam cumpridos pelas entidades competentes**, admite-se a possibilidade de abertura ao público do estabelecimento, mediante responsabilização do promotor, do director técnico da obra, dos autores dos projectos de especialidades e do autor do projecto de segurança contra incêndios, atestando que a edificação respeita o projecto aprovado, bem como as normas legais e regulamentares aplicáveis, apresentando para o efeito uma Declaração prévia.

Existindo licença de utilização ou autorização para estabelecimento de restauração ou de bebidas, o titular do estabelecimento deve apresentar a declaração prévia na Câmara Municipal competente, com cópia à DGAE, na qual se responsabiliza que o estabelecimento cumpre todos os requisitos adequados ao exercício da respectiva actividade.

Quer num caso, quer no outro, o comprovativo de ter efectuado a declaração prévia constitui título válido de abertura do estabelecimento.

É livre o **acesso** e a **permanência de público** nos estabelecimentos de restauração ou bebidas. O proprietário poderá, no entanto, recusar o acesso ou a permanência de pessoas quando existir perturbação ao normal funcionamento do estabelecimento, designadamente por:

- Não manifestarem intenção de utilizar os serviços prestados;
- Recusarem-se a cumprir as normas de funcionamento impostas por disposições legais ou privativas do estabelecimento, desde que estas restrições sejam devidamente publicitadas;
- Entrar nas áreas de acesso reservado.

Pode ser recusado o acesso a pessoas que se façam acompanhar por animais, salvo quando se tratar de cães guia, em concordância com o Decreto-Lei n.º 74/2007, de 27 de Março, e desde que essa restrição esteja devidamente publicitada.

As entidades exploradoras dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas não podem permitir o acesso a um número de utentes superior ao da respectiva capacidade.

Em todos os estabelecimentos de restauração ou de bebidas deve existir **livro de reclamações**, nos termos do Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de Setembro.

O estabelecimento deverá ter afixado, em local bem visível e com caracteres facilmente legíveis, um letreiro com a seguinte informação: "**Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações**".

Este livro será facultado imediata e gratuitamente ao cliente sempre que este o solicitar. Quando o livro de reclamações não for imediatamente facultado ao cliente, este pode requerer a presença de autoridade policial a fim de remover essa recusa ou de que essa autoridade tome nota da ocorrência e a faça chegar à entidade competente para fiscalizar o estabelecimento.

Sempre que ocorra uma reclamação, deverá ser enviada uma cópia à ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica), entidade competente para fiscalizar e instruir eventuais processos de contra-ordenação e principal órgão fiscalizador do cumprimento das obrigações previstas nas normas que disciplinam a instalação e o funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas.

Outras informações

Junto à entrada dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem afixar-se, em local destacado, para além das já referidas, as seguintes indicações:

- O nome, a entidade exploradora, o tipo e a capacidade máxima do estabelecimento;
- O Símbolo Internacional de Acessibilidades, quando aplicável;
- O Horário de funcionamento;
- O tipo de Serviço prestado (designadamente, serviço de mesa, self-service ou misto);
- A exigência de consumo mínimo obrigatório (esta indicação deve estar visível do exterior).

Podendo, ainda, ser afixadas outras informações consideradas relevantes para o público em geral (designadamente, línguas faladas, existência de sistema de climatização, especialidades da casa, classificação ou distinções atribuídas ao Estabelecimento).

Lista de Preços

Nas zonas turísticas (designadamente, nos Centros Históricos das Cidades, Marinas e Apoios de praia) a Lista de Preços deve ser redigida também em Língua Inglesa ou noutra Língua Oficial da União Europeia. Quando o Estabelecimento dispuser de equipamento adequado para o efeito, a Lista de Preços deverá igualmente ser redigida em Braille de modo a facilitar informação a utentes cegos e amblíopes.

CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

O número máximo de lugares dos Estabelecimentos é calculado em função da área destinada ao Serviços dos utentes – excluindo zonas de recepção / sala de espera -, deduzida da área correspondente aos corredores de circulação obrigatórios, nos termos seguintes:

1. Nos Estabelecimentos com lugares sentados: 0,75 m² por lugar;
2. Nos Estabelecimentos com lugares de pé: 0,50 m² por lugar.

Nos Estabelecimentos que disponham de salas ou espaços destinados a dança, essas não podem exceder 90% da área destinada aos utentes.

INFRA-ESTRUTURAS

Para poderem funcionar / estar abertos ao público, todos os Estabelecimentos devem, obrigatoriamente, possuir infra-estruturas básicas de fornecimento de água potável, gás, electricidade e rede de esgotos. As áreas do Estabelecimento circundantes e de acesso ao mesmo devem permanentemente apresentar-se livres e limpas, conservadas e com pavimentação apropriada à não estagnação de águas.

ÁREA DE SERVIÇO

A área de serviço é de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento, sendo estritamente proibida a entrada e permanência de animais vivos nas zonas que a integram.

Os Estabelecimentos de Restauração e Bebidas devem estar dotados de Equipamentos que permitam assegurar uma correcta Separação dos Resíduos de forma a promover, nas situações em que isso venha a ser possível, a sua conseqüente valorização.

Quando existente e em funcionamento, o Sistema de Climatização instalado deve ser regulado no sentido de estabilizar a temperatura média do ambiente a cerca de 22°C (admitindo-se uma variação negativa ou positiva de 3°C), devendo, ainda, esse Equipamento manter-se em bom estado de higiene e conservação.

ZONAS INTEGRADAS

É admissível a existência de zonas destinadas à confecção de alimentos nas salas de refeições dos Estabelecimentos de Restauração, desde que o tipo de Equipamentos utilizados e a qualidade da Solução adoptada não venha a dificultar o cumprimento das normas e regras a observar no tocante à segurança e à higiene alimentar.

requisitos

COZINHAS, COPAS E ZONAS DE FABRICO

A zona da cozinha destina-se à preparação e confecção de alimentos, podendo também servir para o empratamento e distribuição.

A copa limpa é a zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço. A copa suja é a zona destinada à lavagem de louças e de utensílios.

A zona de fabrico destina-se à preparação, confecção e embalagem dos produtos de pastelaria, padaria ou de gelados.

As Cozinhas, as Copas e as Zonas de Fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de accionamento não manual destinadas à higienização das mãos, podendo existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de Zonas contíguas ou integradas.

Todo o material e utensílios devem ser de fácil lavagem e ser mantidos em bom estado de higiene e conservação.

requisitos

VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DESTINADAS AO USO DO PESSOAL

Na Área de Serviço devem existir locais reservados ou armários para guarda de roupa e bens pessoais dos Trabalhadores.

Os Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas devem dispor de Instalações Sanitárias destinadas ao uso do Pessoal, separadas das Zonas de manuseamento de alimentos, dotadas de lavatórios com sistema de accionamento de água não manual e, sempre que possível, com sanitários separados por sexos.

A existência de Instalações Sanitárias destinadas ao uso do Pessoal não é obrigatória:

- a. nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 100 m², desde que as Instalações Sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as Instalações do Pessoal, i.e., dotadas de lavatórios com sistema de accionamento de água não manual;
- b. nos estabelecimentos integrados em Área Comercial, Empreendimento Turístico ou Habitacional que disponha de Instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do Pessoal do Estabelecimento.

requisitos

ÁREA DESTINADA AOS UTENTES

Quando existente e em funcionamento, o sistema de climatização deve ser regulado no sentido de estabilizar a temperatura média do ambiente a cerca de 22°C (admitindo-se uma variação negativa ou positiva de 3°C), devendo, ainda, esse Equipamento manter-se em bom estado de higiene e conservação. As Zonas destinadas aos Utentes devem cumprir todas as regras em matéria de Acessibilidades a pessoas com deficiência e ou mobilidade condicionada, quando aplicáveis (i.e., nas situações em que a área útil destinada aos Utentes seja superior a 150 m², conforme dispõe a alínea r) do n.º 2 do art.º 2.º do Decreto-Lei n.º 163/2006, de 8 de Agosto).


INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DESTINADAS AOS UTENTES


As instalações sanitárias devem encontrar-se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos.


Nos Estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 25 lugares, as Instalações Sanitárias são obrigatoriamente separadas por sexo e devem dispor de retretes em cabines individualizadas e lavatórios em número adequado à capacidade do Estabelecimento. A existência de Instalações Sanitárias destinadas aos Utentes não é exigível:


- a) Aos Estabelecimentos integrados em Área Comercial ou Empreendimento Turístico que disponha de Instalações Sanitárias comuns;
- b) Aos Estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do Estabelecimento.

requisitos

 **Decreto-Lei nº 555/99** de 16 de Dezembro, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 26/2010, de 30 de Março, que estabelece o Regime Jurídico de Urbanização e Edificação (RJUE) e que se aplica à realização de qualquer obra.

 **Decreto-Lei nº 234/2007** de 19 de Junho, alterado pela Lei n.º 16/2010, de 30 de Julho, que estabelece o Regime Jurídico da Instalação e Funcionamento dos Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas, tipos de estabelecimento, entidades intervenientes, fiscalização e sanções, entre outros.

 **Decreto Regulamentar nº 20/2008** de 27 de Novembro, que estipula os Requisitos Estruturais e Funcionais que estes estabelecimentos devem possuir (cozinhas, copas, instalações sanitárias, áreas destinadas aos utentes, entre outras).

 **Código Regulamentar do Município do Porto** é o diploma onde se encontram reunidas, de forma unitária e sistemática, todas as normas regulamentares do Município do Porto.

Para além das normas acima referidas, devemos também considerar o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios. Este diploma estabelece as regras gerais no que se refere à higiene dos géneros alimentícios. Um dos mais importantes aspectos nele definido é a obrigatoriedade dos operadores das empresas do sector alimentar aplicarem procedimentos de Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos baseados nos princípios HACCP.

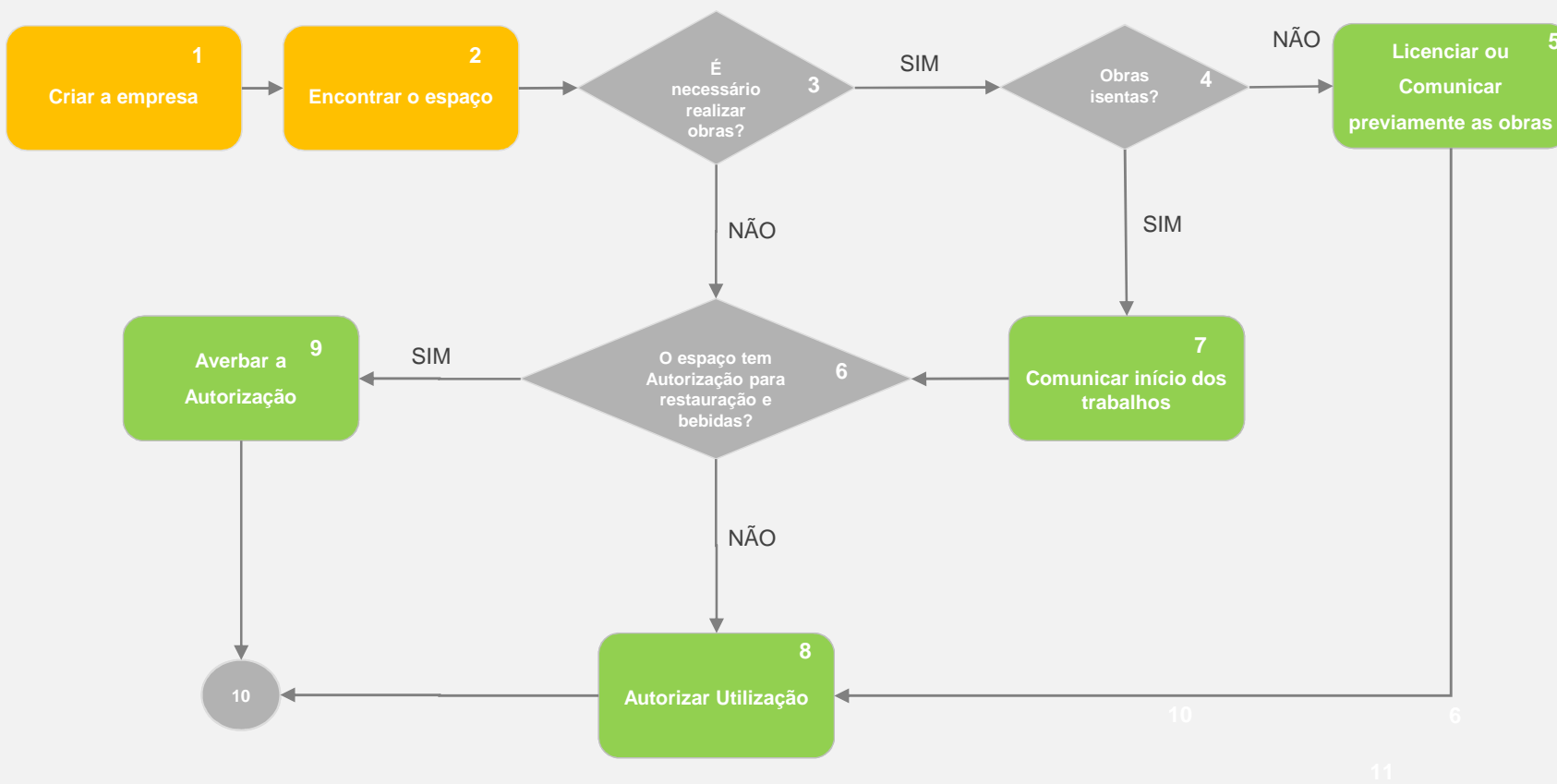
Actualmente, o principal órgão fiscalizador do cumprimento das obrigações previstas nas normas que disciplinam a instalação e o funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas é a **ASAE** (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica).

Têm ainda competência fiscalizadora os médicos que desempenham as funções de autoridades de saúde - vulgo **Delegados de Saúde** - de maneira a evitar situações de grave risco para a saúde pública.

Os **municípios** têm competências fiscalizadoras no cumprimento do RJUE - Regime Jurídico da Urbanização e Edificação.

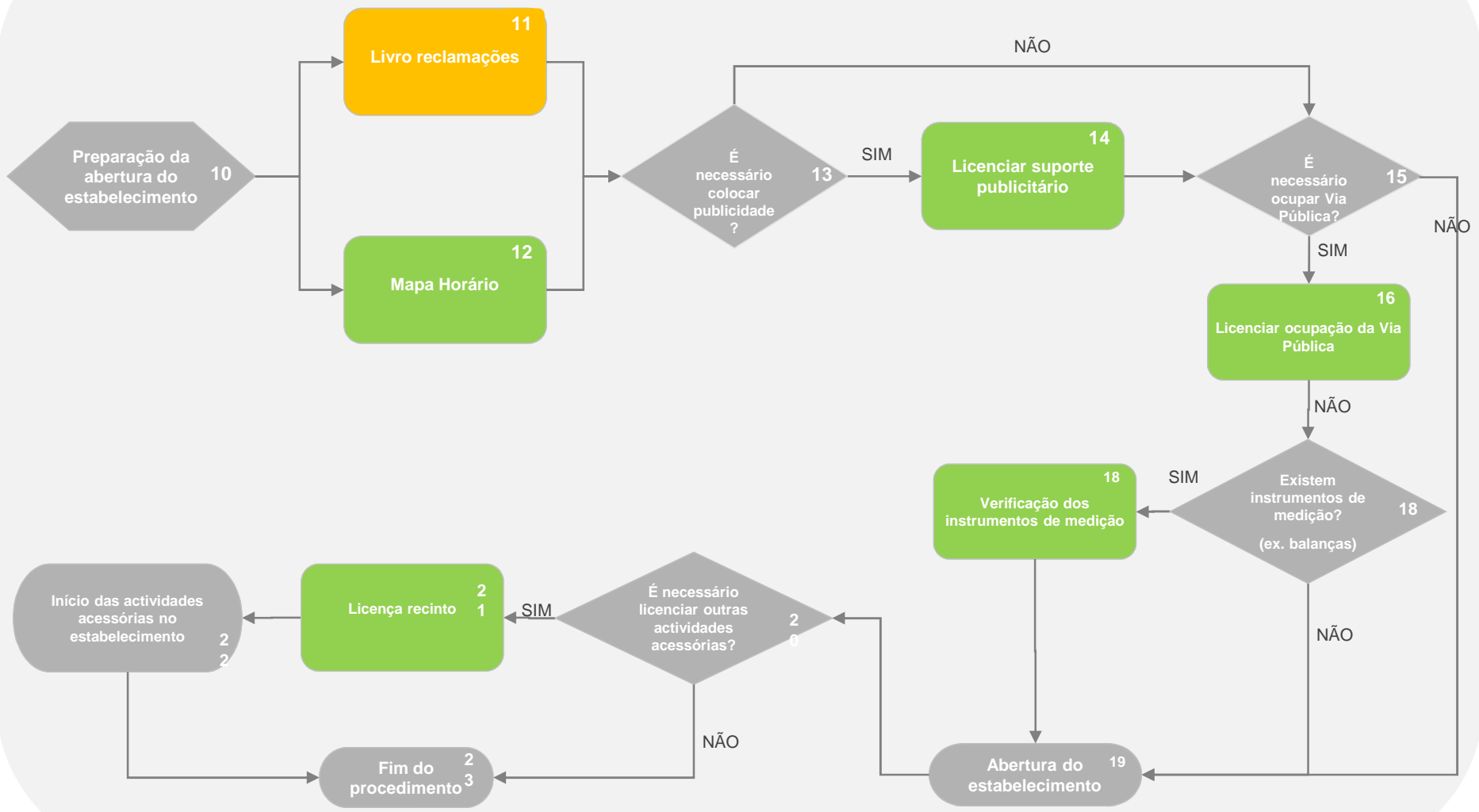
Outras entidades poderão exercer fiscalização em regulamentos sectoriais (exemplos: Ministério do Ambiente na gestão de resíduos; Autoridade para as Condições de Trabalho em matérias de segurança, higiene e saúde no trabalho).

Procedimento de criação e licenciamento de um estabelecimento de restauração e bebidas



- Actividades da responsabilidade da CMP
- Actividades da responsabilidade de outras entidades

Procedimento de criação e licenciamento de um estabelecimento de restauração e bebidas



- Actividades da responsabilidade da CMP
- Actividades da responsabilidade de outras entidades