

JANEIRO 2016

# Guia do Cidadão

para a

**instalação de**

**atividades económicas**

comércio

prestação de serviços

restauração e bebidas



Encontra-me em Santarém

## Ficha técnica

Propriedade Câmara Municipal de Santarém (CMS 2016)

Equipa Técnica Design, Composição Gráfica e Redação:  
Paulo Ramos, técnico de informática  
Design, Pesquisa e Desenvolvimento Técnico:  
Sofia Martins, arquiteta  
Coordenação:  
Catarina Santos Pires, arquiteta urbanista

Fotografia Câmara Municipal de Santarém & José Freitas

Imagens e ícones Designed by Freepik: //http://www.freepik.com  
FontAwesome by Dave Gandy: // http://fontawesome.io

Fontes de informação Diário da República Eletrónico  
Portal do Cidadão // Balcão do Empreendedor  
Portal do Município de Santarém



Câmara Municipal de Santarém  
🏠 Edifício dos Paços do Concelho, Praça do Município  
2005-245 Santarém  
☎ 243 304 200 | ✉ geral@cm-santarem.pt  
🌐 http://www.cm-santarem.pt  
📘 https://www.facebook.com/CamaraMunicipaldeSantarem



Divisão de Planeamento e Urbanismo  
🏠 Edifício do Urbanismo, Praça do Município  
2005-245 Santarém  
☎ 243 304 650 | ✉ urbanismo@cm-santarem.pt



Gabinete do Centro Histórico de Santarém  
🏠 Palácio Landal, Rua Serpa Pinto, n.º 125 – 1.º  
2000-046 Santarém  
☎ 243 304 657 | ✉ centrohistorico@cm-santarem.pt  
🌐 http://centrohistorico.cm-santarem.pt

# Índice



## **Instalação de atividade económicas**

*Guia ilustrado passo a passo: As etapas da instalação*

**05**



## **Condições gerais dos locais de trabalho**

*Requisitos aplicáveis à generalidade das atividades económicas*

**11**



## **Requisitos específicos**

*Estabelecimentos de comércio e de prestação de serviços*

**19**



## **Requisitos específicos**

*Estabelecimentos de bebidas e de restauração*

**25**



## **Horários de funcionamento**

*Regras essenciais*

**33**



## **Livro de reclamações**

*Resumo da informação essencial*

**37**



## **Atividades económicas abrangidas pelo novo regime legal**

*Classificações económicas descritas no RJACSR*

**41**



## **Informação legal**

*Legislação e regulamentação municipal aplicáveis*

**49**



## **Ligações úteis**

*Portais e sítios internet com informação relevante*

**53**



# Instalação de Atividades Económicas



*Guia ilustrado passo a passo  
As etapas da instalação*

0

passo  
zero

Ser proprietário/arrendatário de espaço onde instale a atividade



Formalizar o início de atividade e efetuar o registo comercial



1

passo  
um

O espaço onde pretende instalar tem autorização de utilização?



Confirme e, se existir, obtenha na CMS, cópia da autorização de utilização.

sim

passo 2



não

passo 8

2

passo  
dois

A autorização de utilização é compatível com a atividade?



Os espaços com utilização autorizada para comércio e/ou serviços, são compatíveis com a generalidade das atividades económicas.

sim

passo 3




não

passo 9

**3**  
passo  
três

## O espaço reúne todos os requisitos legais para o exercício da atividade econômica?

**1**  É da responsabilidade do explorador assegurar o cumprimento dos requisitos legais definidos na legislação aplicável.



**4**  
passo  
quatro

## Possui cartão do cidadão ou chave móvel digital e respetivo leitor de cartões smartcard?



Através da utilização do cartão do cidadão ou chave móvel digital, poderá efetuar o seu pedido "online", com poupança de tempo e redução de custos.



**CARTÃO DE CIDADÃO**

Para esclarecimentos recomenda-se a consulta dos *websites*: [www.cartaodocidadao.pt](http://www.cartaodocidadao.pt) e [autenticacao.gov.pt](http://autenticacao.gov.pt)

**5**  
passo  
cinco

## Apresente o pedido online no Balcão do Empreendedor



O Balcão é acessível no Portal do Cidadão, onde poderá apresentar o seu pedido de instalação do estabelecimento.

<https://bde.portaldocidadao.pt>



Os comprovativos eletrónicos de entrega do pedido e do pagamento das taxas, constituem título válido de abertura, devendo encontrar-se disponíveis no local.

**6**  
passo  
seis

## Apresente presencialmente o pedido nos serviços da CMS

A apresentação presencial do seu pedido na CMS encontra-se sujeita a um custo adicional, inexistente nos pedidos apresentados "online".



Os comprovativos eletrónicos de entrega do pedido e do pagamento das taxas, constituem título válido de abertura, devendo encontrar-se disponíveis no local.

# 7

passo  
sete

## Apresente o pedido de instalação, identificando o incumprimento de requisitos, e aguarde a decisão

*Se verificar que não cumpre um ou mais requisitos*



Apresente o pedido, identificando o que não cumpre.



Aguarde a decisão da entidade competente.



**decisão favorável**

**Instale a atividade**, após o pagamento das taxas devidas, e cumpra as eventuais condições



**decisão desfavorável**

**Promova o cumprimento dos requisitos**, ou considere outros locais para a instalação da atividade

**Os comprovativos eletrónicos de entrega do pedido e do pagamento das taxas, constituem título válido de abertura, devendo encontrar-se disponíveis no local.**

# 8

passo  
oito

## Solicite autorização de utilização para o espaço onde pretende instalar a atividade económica



Apresente na CMS, pedido de autorização de utilização, subscrito por técnico habilitado. Caso o espaço careça de obras, deverá previamente garantir o seu licenciamento e execução.

Após obter a autorização de utilização, poderá formalizar o pedido de instalação.

# 9

passo  
nove

## Solicite alteração da autorização de utilização do espaço em causa

Nos casos em que o espaço possua autorização de utilização não compatível com a atividade a instalar, formalize pedido de alteração da utilização na CMS.



Após obter a autorização de utilização, poderá formalizar o pedido de instalação.

# Instalação de um Estabelecimento de Bebidas

Um exemplo prático





# Condições Gerais dos Locais de Trabalho



*Requisitos aplicáveis à  
generalidade das  
atividades económicas*



## Edificação e Infraestruturas



Edifícios construídos de forma a assegurar as condições de estabilidade, resistência e salubridade, assim como garantir a segurança compatível com as características e os riscos das atividades neles exercidas.



O espaço ou fração onde pretende instalar a atividade, deverá cumprir as condições estabelecidas nos instrumentos de gestão territorial e regulamentos municipais: a utilização compatível com a atividade, o número de lugares de estacionamento e demais especificações aplicáveis.



O pé direito não deve ser inferior a 3m, admitindo-se, nos edifícios adaptados, uma tolerância até 2,70m. Os locais destinados a armazém, desde que neles não haja permanência de trabalhadores, podem ter como tolerância limite 2,20m.



As vias de circulação devem ser efetuadas com uma largura mínima de 1,20m e com piso não escorregadio ou antiderrapante.



Os materiais constituintes e equipamentos não podem comportar risco para os trabalhadores, devendo estar instalados e ter características que permitam o seu funcionamento em segurança.



As divisórias, transparentes ou translúcidas devem ser instaladas e assinaladas de forma a evidenciar a sua presença.

O estabelecimento deve possuir as seguintes infraestruturas básicas:



*Fornecimento de água*



*Eletricidade*



*Rede de esgotos*

com ligações às redes gerais, nos termos da legislação aplicável.



Todos os locais de trabalho, zonas de passagem, instalações comuns e ainda os seus equipamentos, devem estar conveniente e permanentemente conservados e higienizados.



Os postos de trabalho devem estar instalados em locais com isolamento térmico compatível com o tipo de atividade desenvolvida e o esforço físico exigido aos trabalhadores.



Em todos os locais de trabalho devem eliminar-se ou reduzir-se os ruídos e vibrações aí produzidos e limitar-se a sua propagação pela adoção de medidas técnicas apropriadas com vista a evitar os seus efeitos nocivos sobre os trabalhadores.



## Condições Atmosféricas



A atmosfera de trabalho e das instalações comuns devem oferecer boas condições de temperatura e humidade, garantindo a saúde e o bem-estar dos trabalhadores e conter meios que permitam a renovação natural e permanente do ar, sem provocar correntes incómodas ou prejudiciais.



Nos compartimentos cegos ou interiores, ou quando a ventilação não for suficiente, devem ser instalados meios que assegurem a renovação forçada do ar. Estes sistemas devem ser alvo de inspeções periódicas para avaliação da sua função, manutenção e higiene.



Os postos de trabalho que libertem ou produzam produtos incómodos, tóxicos ou infetantes devem estar isolados dos restantes postos de trabalho, não comunicando diretamente entre si, bem como estar providos de dispositivos de captação local e respetiva drenagem, de modo a impedir a sua difusão no ambiente de trabalho.



## Iluminação



Os locais de trabalho devem dispor de iluminação natural adequada às tarefas realizadas. Quando não for possível, deve existir iluminação artificial, complementar ou exclusiva, que garanta idênticas condições de segurança e de saúde.



As janelas, claraboias e as paredes envidraçadas não devem permitir uma excessiva exposição ao sol, devendo sempre que necessário ser colocados resguardos para proteção dos trabalhadores.



Devem ser previstos sistemas de iluminação de segurança e de sinalização luminosa de emergência, nos termos da legislação específica aplicável.



## Segurança e Prevenção



Devem ser instalados equipamentos de segurança contra o risco e de extinção de incêndio, nos termos da legislação específica aplicável, em perfeito estado de funcionamento, situado em locais acessíveis e convenientemente assinalados.



As vias normais e de emergência têm de estar permanentemente desobstruídas e em condições de utilização, devendo o traçado conduzir, o mais diretamente possível, a áreas ao ar livre ou a zonas de segurança.



A instalação de cada posto de trabalho deve permitir a evacuação rápida e em máxima segurança dos trabalhadores.



Os locais de trabalho devem possuir um posto de primeiros socorros ou armários, caixas ou bolsas com conteúdo mínimo destinado a primeiros socorros, adequadamente distribuídos pelos vários sectores de trabalho.



O número de instalações de primeiros socorros é determinado pelo número de trabalhadores, tipo de atividade e frequência dos acidentes.



O conteúdo dos postos, armários, caixas e bolsas de primeiros socorros deve ser mantido em condições de assepsia, convenientemente conservado, etiquetado e imediatamente substituído após a utilização.



## Armazenagem



Os armazéns, arrecadações e adegas não devem comunicar diretamente com os locais de trabalho, devendo, quando interiores ou subterrâneos, ter iluminação artificial e ventilação adequada.



O empilhamento dos produtos não deve prejudicar a distribuição da luz natural ou artificial, a circulação nas vias de passagem, o funcionamento dos equipamentos, e deve oferecer estabilidade.



As instalações frigoríficas devem ser convenientemente iluminadas e dispor de espaço suficiente para a inspeção e a manutenção.



As portas das instalações frigoríficas devem possuir fechos que permitam a sua abertura pelo exterior e interior. Disposto de fechadura, devem existir dispositivos de alarme acionáveis no interior que comuniquem com a sala das máquinas e com o guarda da instalação ou porteiro da empresa.



As máquinas e as condutas de produtos frigoríficos prejudiciais à saúde devem ser montadas e mantidas assegurando a necessária estanquidade.



## Resíduos



Os desperdícios incômodos devem ser colocados em recipientes resistentes e higienizáveis com tampa, que serão removidos diariamente do local de trabalho. Cada posto de trabalho deve ter recipiente ou dispositivo próprio.



Os trabalhadores devem ser protegidos por medidas técnicas eficientes e, complementarmente, pelo uso de dispositivos de proteção individual contra as substâncias e processos incômodos, insalubres, tóxicos, perigosos ou infetantes.



Quando os desperdícios forem muito incômodos ou suscetíveis de libertarem substâncias tóxicas, perigosas ou infetantes, devem ser previamente neutralizados e colocados em recipientes resistentes cuja tampa feche hermeticamente. A sua remoção do local de trabalho deve ser diária ou no final de cada turno de trabalho.



## Espaço unitário do trabalho



O trabalhador deve dispor de um espaço suficiente e livre de qualquer obstáculo para poder realizar o trabalho sem risco para a sua saúde e segurança.



A área útil por trabalhador, excluindo a ocupada pelo posto de trabalho fixo, não deve ser inferior a 2m<sup>2</sup> e o espaço entre postos de trabalho não deve ser inferior a 80cm. O volume mínimo por trabalhador não deve ser inferior a 10m<sup>3</sup>.



Devem ser postos à disposição dos trabalhadores assentos apropriados e em número suficiente, de modo que possam sempre que seja compatível com a natureza do trabalho, realizá-lo na posição de sentado.



Nos postos de trabalho fixos devem ser postos à disposição dos trabalhadores assentos facilmente higienizáveis, confortáveis, funcionais, anatomicamente adaptados aos requisitos do posto de trabalho e à duração do mesmo.



## Instalações e equipamentos de bem-estar



Sempre que a segurança ou a saúde dos trabalhadores o exija, deve existir um local de descanso facilmente acessível, onde devem existir mesas e assentos em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los em simultâneo.

As superfícies mínimas destes locais são:



18,50 m<sup>2</sup>  
até 25  
trabalhadores

18,50 m<sup>2</sup> + 0,65 m<sup>2</sup>  
por pessoa a mais, entre  
26 e 74 trabalhadores

Mais de 74 trabalhadores  
consultar a legislação  
específica aplicável



Quando sejam fornecidas refeições aos trabalhadores, devem ser previstas uma ou mais salas destinadas exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres.



A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar e de acordo com as áreas mínimas legalmente estabelecidas.



As paredes e pavimentos devem ser lisos e laváveis, e aquelas, de preferência, pintadas de cor clara.



Os refeitórios devem dispor, de preferência, de iluminação e ventilação naturais.



À entrada do refeitório deve haver, pelo menos, um lavatório fixo com dispositivo automático de secagem de mãos ou toalhas individuais de papel.



Os refeitórios devem ser providos de bancos ou cadeiras e de mesas em número suficiente e de material impermeável.



## Instalações e equipamentos de higiene



### Instalações sanitárias



Os postos de trabalho, os locais de descanso e os vestiários devem ter na sua proximidade instalações sanitárias separadas ou de utilização separada por sexos em número suficiente.



Se situadas em edifício separado dos locais de trabalho, ter comunicação por passagens cobertas.



Dispor de água canalizada e de esgotos ligados à rede geral ou a fossa séptica, com interposição de sifões hidráulicos.



Ser iluminadas e ventiladas, de preferência naturalmente.



Ter pavimentos revestidos de material resistente, liso e impermeável, inclinados para ralos de escoamento providos de sifões hidráulicos.



Ter paredes de cor clara e revestidas de azulejo ou outro material impermeável até, pelo menos, 1,5 m de altura.



Devem dispor dos seguintes equipamentos e condições:



✓ Uma sanita por piso ou por cada 15 mulheres ou fração trabalhando simultaneamente.



✓ Uma retrete por piso ou por cada 25 homens ou fração trabalhando simultaneamente.

✓ Um urinol, na antecâmara da retrete, munido de dispositivo de descarga de água, de fácil escoamento e lavagem. Quando em grupo, devem ser separados por baias laterais distantes entre si, pelo menos, 60 cm.



✓ Um lavatório fixo, provido de sabão não irritante.

✓ Preferencialmente, dispor de dispositivo automático de secagem de mãos ou toalhas individuais de papel.

✓ As retretes devem ser instaladas em compartimentos com as dimensões mínimas de 80cm de largura por 1,30m de profundidade, com tiragem de ar direta para o exterior e com porta independente, a abrir para fora, provida de fecho.



✓ As divisórias que não forem inteiras devem ter a altura mínima de 1,80m e o espaço livre junto ao pavimento, caso exista, não pode ser superior a 20cm.



## Vestiários



Atendendo à natureza do trabalho, devem ser postos à disposição dos trabalhadores vestiários que lhes permitam mudar e guardar o vestuário que não seja usado durante o trabalho.



Não sendo necessários vestiários, cada trabalhador deve dispor de um outro espaço destinado à arrumação da sua roupa e objetos de uso pessoal.



Mostrando-se necessária a existência de vestiários, estes devem:



✔ Estar situados em local de acesso fácil e ser separados ou de utilização separada por sexos;



✔ Ser bem iluminados e ventilados, comunicar diretamente com a zona de chuveiros e lavatórios, quando exista;



✔ Ter armários individuais com fechadura e assentos em número suficiente para os seus utilizadores;



✔ No caso de haver mais de 25 trabalhadores, a área a ocupar deve corresponder ao mínimo de 1m<sup>2</sup> por trabalhador.



Quando o exigir o tipo de atividade ou a salubridade, deve haver chuveiros, na proporção de 1 por cada 10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexos.



Os chuveiros devem estar instalados em local com dimensões suficientes para os trabalhadores poderem cuidar da sua higiene pessoal em condições aceitáveis e seguras.

# Requisitos Específicos



*Estabelecimentos  
de Comércio e de  
Prestação de Serviços*

“ A infraestrutura, de caráter fixo e permanente, onde são exercidas as atividades de comércio ou de serviços. ”

A entidade titular da exploração deve:



- Manter em permanente bom estado de conservação e de higiene as instalações, equipamentos, mobiliário e utensílios do estabelecimento;
- Cumprir e fazer cumprir as condições gerais dos locais de trabalho e as demais regras legais e regulamentares aplicáveis à atividade.



Afixar as seguintes indicações:

*Em local destacado, junto à entrada do estabelecimento*

- O nome, tipo, exploração e horário de funcionamento;
- Qualquer restrição de acesso ou permanência no estabelecimento decorrente de imposição legal ou de normas de funcionamento do próprio estabelecimento;
- A existência de livro de reclamações;
- O símbolo internacional de acessibilidades, quando aplicável.



Deverá também cumprir **Condições Gerais dos Locais de Trabalho**

*Verifique a lista de Condições Gerais dos Locais de Trabalho, aplicáveis à generalidade das atividades económicas*

*Página 11 do Guia do Cidadão*



## Estabelecimento de Comércio Alimentar

“ *o estabelecimento comercial no qual se exerce exclusivamente uma atividade de comércio de produtos alimentares ou onde esta representa uma percentagem igual ou superior a 90 % do respetivo volume total de vendas.* ”



### Edificação e Infraestruturas



Paredes revestidas com materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não-tóxicos, e lisas até uma altura acessível para limpeza, sendo a ligação com o pavimento ou paredes de forma arredondada.



Os pavimentos devem ser revestidos com materiais impermeáveis, não absorventes, antiderrapantes, laváveis e não-tóxicos.



Os tetos, tetos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores e evitar o desprendimento de partículas.



As portas devem ter superfícies lisas e não absorventes.



Deverá ser assegurada a ventilação eficaz de todos os compartimentos interiores.



Os sistemas de ventilação e ou de climatização deverão ser eficazes, e ser alvo de inspeções periódicas para avaliação da sua função, manutenção e higiene.



Devem ser instalados equipamentos de segurança contra risco de incêndio, nos termos da legislação específica aplicável.



## Higiene, Funcionamento e Segurança Alimentar



As bancadas, prateleiras e armários deverão ser em material não tóxico, resistente, imputrescível e de fácil lavagem e desinfecção.



As superfícies de contacto com géneros alimentícios, incluindo as dos equipamentos, devem ser de materiais lisos, laváveis e não tóxicos.



As vitrinas, expositores ou outros equipamentos devem possuir ventilação adequada e permitir a conservação dos alimentos e o resguardo destes de insetos ou outros elementos naturais.



Os produtos alimentares, quer na zona de venda quer nos locais de armazenagem, deverão ser colocados sobre prateleiras ou estrados, em material regulamentar (resistente, imputrescível e lavável).



Os lavatórios devem ser equipados com torneiras de acionamento não manual para higienização das mãos e dispositivos fixos de lavagem e secagem individuais.



Os equipamentos de frio deverão ser dotados de termómetro que possibilite um fácil controlo da temperatura de conservação dos alimentos.



Deverão ser instalados dispositivos de proteção contra insetos. O estabelecimento deverá ser alvo de um programa de controlo de pragas.



Os fornecimentos devem fazer-se pela entrada de serviço, fora dos períodos de abertura ao público ou nos períodos de menor frequência.



O estabelecimento deve adotar métodos ou equipamentos que assegurem a separação dos resíduos.



## Higiene e Instalações Sanitárias



Os produtos e equipamentos destinados às operações de higiene e limpeza deverão ser colocados em armário fechado.



Devem existir recipientes adequados para a deposição seletiva de resíduos, em material lavável e com tampa de comando não manual.



Os lavatórios das zonas de venda devem ser dotados com torneiras de comando não manual.



Junto a todos os lavatórios deverão existir meios individuais de lavagem e secagem das mãos.



Deverá existir um espaço de vestiário para os trabalhadores, dotado com armários individuais.



Devem ser previstas instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal e ser dotadas de lavatórios com torneiras de comando não manual. As portas deverão abrir no sentido da saída ou ser de correr.



As instalações sanitárias não poderão comunicar diretamente com a área afeta ao público, zonas de manipulação de alimentos ou espaços de trabalho, devendo, se necessário, ser criada uma antecâmara às instalações sanitárias.



Os estabelecimentos cuja superfície de acesso ao público ultrapasse 150 m<sup>2</sup> devem prever instalações sanitárias destinadas a pessoas com mobilidade condicionada.



*O presente resumo não dispensa a consulta da*

**Legislação  
Aplicável**

*O presente guia referencia a generalidade dos critérios mencionados em regulamentos e diplomas legais. No entanto, a consulta do mesmo não dispensa a análise integrada da legislação e normas regulamentares aplicáveis, em constante atualização e sujeita a alteração.*



## Prestação de serviços de Cabeleireiro, barbearia e estética simples



O ar ambiente no interior do estabelecimento deve garantir condições de qualidade apropriadas para a conservação da saúde dos ocupantes, não devendo conter gases, poeiras e aerossóis nocivos.



As paredes e tetos devem ser revestidas com materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos. Devem ainda as paredes ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza.



Os pavimentos devem ser revestidos com materiais impermeáveis, não absorventes, antiderrapantes, laváveis e não-tóxicos.



Junto aos lavatórios deverão existir meios individuais de lavagem e secagem de mãos.



Deverá existir uma zona de vestiário com armários individuais.



Os sistemas de iluminação artificial deverão possuir armaduras de proteção contra rebentamentos e projeções acidentais.



Deverão existir os meios adequados à higienização e esterilização de utensílios, bem como à limpeza e higienização de roupas afetadas à atividade.



Deverá existir um espaço/armário próprio para a guarda dos produtos e equipamentos de higienização e limpeza do estabelecimento.

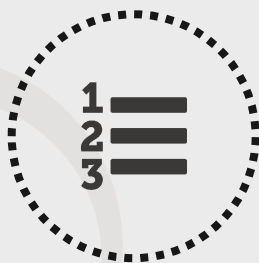


Devem existir recipientes adequados para a deposição seletiva de resíduos, em material lavável, imperecível e com tampa de comando não manual.



No gabinete de estética deverá existir um lavatório com instalação de meios individuais de lavagem e secagem de mãos.

# Requisitos Específicos



*Estabelecimentos  
de Bebidas e  
de Restauração*

A entidade titular da exploração deve:



- Manter em permanente bom estado de conservação e de higiene as instalações, equipamentos, mobiliário e utensílios do estabelecimento;
- Cumprir e fazer cumprir as condições gerais dos locais de trabalho e as demais regras legais e regulamentares aplicáveis à atividade;
- Cumprir e fazer cumprir as normas legais e regulamentares aplicáveis ao manuseamento, preparação, acondicionamento e venda de produtos alimentares.



Afixar as seguintes indicações:

*Em local destacado, junto à entrada do estabelecimento*

- O nome, tipo, exploração, horário de funcionamento e a capacidade máxima do estabelecimento;
- Qualquer restrição de acesso ou permanência no estabelecimento decorrente de imposição legal ou de normas de funcionamento do próprio estabelecimento;
- A exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória, quando existente;
- A existência de livro de reclamações;
- O símbolo internacional de acessibilidades, quando aplicável.

Capacidade do Estabelecimento



A capacidade do estabelecimento é calculada em função da área destinada ao serviço de clientes, nos termos da legislação específica aplicável.



Deverá também cumprir **Condições Gerais dos Locais de Trabalho**

*Verifique a lista de Condições Gerais dos Locais de Trabalho, aplicáveis à generalidade das atividades econômicas.*

*Página 11 do Guia do Cidadão.*



## Edificação e Infraestruturas



Paredes revestidas com materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não-tóxicos, e lisas até uma altura acessível para limpeza, sendo a ligação com o pavimento ou paredes de forma arredondada.



Os tetos, tetos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores e evitar o desprendimento de partículas.



Os pavimentos devem ser revestidos com materiais impermeáveis, não absorventes, antiderrapantes, laváveis e não-tóxicos.



As portas devem ter superfícies lisas e não absorventes.



Deverá ser assegurada a ventilação eficaz de todos os compartimentos interiores.



Os sistemas de ventilação/climatização deverão ser eficazes, e alvo de inspeções periódicas para avaliação da sua função, manutenção e higiene.



Devem ser instalados equipamentos de segurança contra risco de incêndio, nos termos da legislação específica aplicável.



## Higiene e Segurança Alimentar



As superfícies de contacto com géneros alimentícios, incluindo as dos equipamentos, devem ser de materiais lisos, resistentes, laváveis e não tóxicos.



As vitrinas, expositores ou outros equipamentos devem possuir ventilação adequada e permitir a conservação dos alimentos e o resguardo destes de insetos ou outros elementos naturais.



Os produtos alimentares, quer na zona de venda quer nos locais de armazenagem, deverão ser colocados sobre prateleiras ou estrados, em material regulamentar (resistente, imputrescível e lavável).



Os utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e ser mantidos em bom estado de higiene e conservação.



Os equipamentos de frio deverão ser dotados de termómetro que possibilite um fácil controlo da temperatura de conservação dos alimentos.



Deverão ser instalados dispositivos de proteção contra insetos. O estabelecimento deverá ser alvo de um programa de controlo de pragas.



Deverá ser previsto um sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos, vulgo HACCP.



## Higiene e Instalações Sanitárias



Na área de serviço devem existir armários destinados a guardar os produtos e equipamentos de limpeza do estabelecimento.



Devem existir recipientes adequados para a deposição seletiva de resíduos, em material lavável e com tampa de comando não manual.



Deverá existir um espaço de vestiário para os trabalhadores, dotado com armários individuais.



Os estabelecimentos devem dispor de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos, e, sempre que possível, com sanitários separados por sexo.



A existência de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal e de armários ou locais reservados para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores não é obrigatória nos seguintes casos:

- ✔ Nos estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do pessoal do estabelecimento;
- ✔ Nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 150 m<sup>2</sup>, desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal.

As instalações sanitárias destinadas aos clientes:



- ✔ Devem dispor dos equipamentos e utensílios necessários à sua cómoda e eficiente utilização e ser mantidas em permanente bom estado de higiene e conservação;
- ✘ Não podem ter acesso direto com as zonas de serviço, salas de refeição ou destinadas ao serviço de bebidas, devendo ser instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior;
- ✔ Nos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 30 lugares, são obrigatoriamente separadas por sexo e devem dispor de retretes em cabines individualizadas.



A existência de instalações sanitárias destinadas aos clientes não é exigível nos seguintes casos:

- ✔ Em estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos;
- ✔ Quando sejam confeccionadas refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento.



Junto a todos os lavatórios deverão existir meios individuais de lavagem e secagem das mãos.



Os estabelecimentos cuja superfície de acesso ao público ultrapasse 150m<sup>2</sup> devem ter instalações sanitárias para pessoas com mobilidade condicionada.



O presente resumo não dispensa a consulta da  
**Legislação Aplicável**

*O presente guia referencia a generalidade dos critérios mencionados em regulamentos e diplomas legais. No entanto, a consulta do mesmo não dispensa a análise integrada da legislação e normas regulamentares aplicáveis, em constante atualização e sujeita a alteração.*



## Requisitos específicos Estabelecimentos de Bebidas

“ O estabelecimento de serviços destinado a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento ou fora dele. ”



Os estabelecimentos de bebidas podem servir produtos confeccionados, pré-confeccionados ou pré-preparados que necessitem apenas de aquecimento ou conclusão de confeção, desde que disponham de equipamentos adequados:

- micro-ondas
- forno
- chapa
- fritadeira
- tostadeira
- máquina de sumos
- ou equipados



### Áreas de Serviço



A área de serviço do estabelecimento deve compreender as seguintes zonas:

Receção



Armazenagem  
de géneros  
alimentícios



Copa



Zona de  
fabrico



Vestiários



Instalações  
sanitárias  
do pessoal



A zona de fabrico corresponde ao local destinado à preparação, confeção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados.



Os estabelecimentos que não disponham de zona de fabrico apenas podem operar com produtos confeccionados ou pré-confeccionados, acabados ou que possam ser acabados no estabelecimento.



A área de serviço deve estar completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar-se a propagação de fumos e cheiros.



As copas e zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras de acionamento não manual destinadas à higienização das mãos.



Os fornecimentos devem fazer-se pela entrada de serviço, fora dos períodos de abertura ao público ou nos períodos de menor frequência.



O estabelecimento deve adotar métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos ou fileiras.



## Requisitos específicos Estabelecimentos de Restauração

“ O estabelecimento de serviços destinado a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele. ”



### Áreas de Serviço



A área de serviço do estabelecimento deve compreender as seguintes zonas:

Receção



Armazenagem  
de géneros  
alimentícios



Cozinha



Copa e  
zona de  
fabrico



Vestiários



Instalações  
sanitárias  
do pessoal



A área de serviço deve estar completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar-se a propagação de fumos e cheiros.



A cozinha deverá estar organizada de modo a assegurar o «princípio da marcha-em-frente», devendo existir as seguintes seções:

Cozinha



Preparação, confeção,  
empratamento e distribuição

Copa limpa



Copa suja



Lavagem de  
louças/utensílios

Zona de Fabrico



Preparação, confeção e embalagem  
(pastelaria, padaria ou gelados)



Devem existir duas cubas na copa limpa, para higienização de alimentos, e outra na copa suja, com água quente e fria e máquina de lavar louça.



Cozinhas, copas e zonas de fabrico equipadas com lavatórios e torneiras de acionamento não manual para higienização das mãos.



Entre cozinha e sala de refeições deverão existir trajetos diferenciados para sujos e limpos.



Os fornecimentos devem fazer-se pela entrada de serviço, fora dos períodos de abertura ao público ou nos períodos de menor frequência.



O estabelecimento deve adotar métodos ou equipamentos que assegurem a separação dos resíduos e promovam a sua valorização por fluxos ou fileiras.



# Horários de Funcionamento



*Regras essenciais*



**Isenção** de qualquer formalidade

*A definição do horário de funcionamento do estabelecimento, as suas alterações e o mapa de horário, não estão sujeitos a qualquer formalidade ou procedimento.*



**Definição** do horário a praticar

*Defina livremente o horário que pretende praticar.*

*Têm horário de funcionamento livre, os seguintes estabelecimentos:*



- ✔ Venda ao público;
- ✔ Prestação de serviços;
- ✔ Restauração ou de bebidas;
- ✔ Restauração ou de bebidas com espaço para dança, onde habitualmente se dance, ou se realizem, de forma acessória, espetáculos de natureza artística;
- ✔ Recintos fixos de espetáculos e de divertimentos públicos não artísticos.



**Restrição** de Horário de funcionamento

*O Município pode restringir os períodos de funcionamento definidos pelo explorador, em casos devidamente fundamentados e que se prendam com razões de segurança ou de proteção da qualidade de vida dos cidadãos.*



**Afixação** do mapa de horário

*O explorador está obrigado a afixar o mapa do horário de funcionamento, em local bem visível do exterior do estabelecimento.*



- ✘ *Fora do horário de funcionamento definido, é proibida a permanência de pessoas, para além dos proprietários e empregados.*
- ✔ *O explorador deverá tomar as medidas necessárias e adequadas, no sentido de assegurar o encerramento do estabelecimento na hora definida.*



Poderá definir o Mapa de Horário de Funcionamento tendo como base o exemplo seguidamente apresentado ou o modelo existente no Portal da Empresa, na seguinte hiperligação:



<http://www.portaldaeempresa.pt/NR/rdonlyres/7E85683D-7C96-42B6-AF40-DB89888208A7/0/horario.pdf>



## MAPA DE HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO



Nome do estabelecimento: Pastelaria Bons Bolos



Nome do explorador/empresa: Bons Bolos e Doces, Lda.



Número de pessoa coletiva: 123 456 789



Localização: Rua Perto de Si, n.º 100, Cidade Portuguesa



Atividade: Pastelarias e Casas de Chá



Código CAE: 56 303



Horário de funcionamento:



Abertura às  
08:00 horas



Encerramento às  
24:00 horas



Interrupção para almoço:



das 13:00 às 14:00 horas



Interrupção para jantar:



das 20:00 às 21:00 horas



Encerramento semanal:



Domingo



Férias:



de 15/08 até 31/08



Data de afixação:  
30/09/2015

Proprietário/Explorador:

Joaquim dos Bolos Doces



# Livro de Reclamações



*Resumo da  
Informação  
Essencial*

## Livro de Reclamações Obrigatório



*A lei determina a obrigatoriedade de existência e disponibilização do Livro de Reclamações em todos os estabelecimentos de fornecimento de bens ou prestação de serviços.*

! Confira a listagem de estabelecimentos abrangidos anexa ao Decreto-lei n.º156/2005, de 15/09, na sua redação atual.



*Entende-se por «estabelecimentos de fornecimento de bens ou prestação de serviços», os que:*

- \* Se encontrem instalados com carácter fixo ou permanente e neles seja exercida a atividade de modo habitual e profissional;
- \* Tenham contacto direto com o público através de serviços de atendimento destinado à oferta de produtos e serviços ou de manutenção das relações de clientela.



*Quando o consumidor não se sentir totalmente satisfeito, pode solicitar o respetivo Livro de Reclamações e, através deste meio, expor o motivo do seu descontentamento.*

*Na gestão de qualquer litígio, o mais importante é não esquecer que o reclamante tem sempre o direito de ser atendido com cortesia e eficiência, da mesma forma que deve respeitar as normas usuais da sociabilidade no relacionamento com os profissionais que o servem.*



## Modelo do Livro de Reclamações



*O Livro de Reclamações é uma edição conjunta da Imprensa Nacional, Casa da Moeda e da Direção-Geral do Consumidor.*



## Onde comprar o Livro de Reclamações?

- 📍 Imprensa Nacional - Casa da Moeda;
- 📍 Direção-Geral do Consumidor;
- 📍 Entidades reguladoras;
- 📍 Entidades de controlo de mercado;
- 📍 Associações dos vários setores de atividade.



## Obrigatório Afixar

um letreiro legível  
em local visível

As empresas têm de afixar um letreiro com a seguinte informação:

## “ Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações ”

*Para além desta frase, é ainda necessário indicar a identificação da entidade competente para onde o reclamante deve enviar a reclamação e a respetiva morada. O letreiro deve ser colocado num local visível e composto por caracteres facilmente legíveis.*



## Preencher o livro de reclamações



O formulário da queixa deve ser **redigido a esferográfica, com letra maiúscula e legível**, de forma concisa e objetiva, não excedendo o campo de texto destinado à descrição dos factos e preenchendo todos os campos.



Cabe ao estabelecimento **garantir que o reclamante insere todos os elementos** relativos à sua identificação, bem como os que dizem respeito ao prestador de serviço.



Da mesma forma, deve-se sempre verificar se os factos que constituem o motivo da reclamação são **descritos de forma completa**.



Para obter mais informações, consulte o documento ***Como preencher a Folha no Livro de Reclamações***, da Direcção-Geral do Consumidor, em:



[http://rtic.consumidor.pt/preenchimento\\_livro.pdf](http://rtic.consumidor.pt/preenchimento_livro.pdf)



## Entregar o duplicado ao reclamante



Preenchida a folha de reclamação, o fornecedor de bens, o prestador do serviço ou o funcionário do estabelecimento deve **destacar do Livro de Reclamações o original e o duplicado** da folha de reclamação.



O duplicado deve ser imediatamente **entregue ao utente**.



## Remeter o original à Entidade Competente

✉ **O original deve ser remetido**, pelo fornecedor de bens, pelo prestador de serviços ou pelo funcionário do estabelecimento, no prazo de 10 dias úteis, **à entidade reguladora do sector ou à entidade de controlo de mercado competente**, ficando o triplicado no Livro.



Se o cliente decidir anular a reclamação deve sempre indicar os motivos que o levaram a alterar a decisão.

O agente económico, por sua vez, tem de remeter também a anulação ao organismo fiscalizador.



## Acompanhamento Online da Reclamação



*RTIC  
Rede Telemática de  
Informação Comum*

- \* A RTIC **disponibiliza informação sobre o tratamento das reclamações** enviadas às entidades competentes.
- \* A RTIC permite ao reclamante e aos agentes económicos um **acesso mais rápido** à informação sobre a sua reclamação.
- \* A RTIC é gerida pela Direção-Geral do Consumidor. O registo e o tratamento das reclamações aí alojadas é da responsabilidade das entidades reguladoras e de controlo de mercado.

 <http://rtic.consumidor.pt/>



## Arquivo do Livro de Reclamações

-  As empresas devem **manter os Livros de Reclamações encerrados** pelo menos durante três anos.
-  A organização do arquivo é estabelecida pelo Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15/09, na sua atual redação.



O encerramento, perda ou extravio do Livro de Reclamações obriga a adquirir um novo Livro.

# Atividades Económicas Abrangidas pelo Novo Regime Legal



*Classificações económicas  
descritas no RJACSR*

# Atividades Económicas Abrangidas Pelo Novo Regime Legal

Classificações económicas descritas nas listas anexas ao RJACSR



**Lista I**  
a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 1.º e a alínea a) do n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro

## Comércio e armazenamento de produtos alimentares

<i>Código CAE</i>	<i>Descrição da atividade económica</i>
<b>46 311</b>	<b>Comércio por grosso de fruta e de produtos hortícolas, exceto batata</b>
<b>46 312</b>	<b>Comércio por grosso de batata</b>
<b>46 320</b>	<b>Comércio por grosso de carne e produtos à base de carne</b> que não exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004
<b>46 331</b>	<b>Comércio por grosso de leite, seus derivados e ovos</b> que não exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004
<b>46 332</b>	<b>Comércio por grosso de azeite, óleos e gorduras alimentares</b> que não exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004.
<b>46 341</b>	<b>Comércio por grosso de bebidas alcoólicas</b>
<b>46 342</b>	<b>Comércio por grosso de bebidas não alcoólicas</b>
<b>46 361</b>	<b>Comércio por grosso de açúcar</b>
<b>46 362</b>	<b>Comércio por grosso de chocolate e de produtos de confeitaria</b>
<b>46 370</b>	<b>Comércio por grosso de café, chá, cacau e especiarias</b>
<b>46 381</b>	<b>Comércio por grosso de peixe, crustáceos e moluscos</b> que não exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004.
<b>46 382</b>	<b>Comércio por grosso de outros produtos alimentares, n. e.</b> que não exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004
<b>46 390</b>	<b>Comércio por grosso não especializado de produtos alimentares, de bebidas e tabaco</b>
<b>47 111</b>	<b>Comércio a retalho em supermercados e hipermercados</b>
<b>47 112</b>	<b>Comércio a retalho em outros estabelecimentos não especializados, com predominância de produtos alimentares, bebidas ou tabaco</b>

Código CAE	Descrição da atividade económica
47 191	<b>Comércio a retalho não especializado, sem predominância de produtos alimentares, bebidas ou tabaco, em grandes armazéns e similares</b>
47 192	<b>Comércio a retalho em outros estabelecimentos não especializados, sem predominância de produtos alimentares, bebidas ou tabaco</b>
47 210	<b>Comércio a retalho de frutas e produtos hortícolas, em estabelecimentos especializados</b>
47 220	<b>Comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, em estabelecimentos especializados</b>
47 230	<b>Comércio a retalho de peixe, crustáceos e moluscos, em estabelecimentos especializados</b>
47 240	<b>Comércio a retalho de pão, de produtos de pastelaria e de confeitaria, em estabelecimentos especializados</b>
47 250	<b>Comércio a retalho de bebidas, em estabelecimentos especializados</b>
47 291	<b>Comércio a retalho de leite e de derivados, em estabelecimentos especializados</b>
47 292	<b>Comércio a retalho de produtos alimentares, naturais e dietéticos, em estabelecimentos especializados</b>
47 293	<b>Outro comércio a retalho de produtos alimentares, em estabelecimentos especializados, n. e.</b>
52 102	<b>Armazenagem não frigorífica de produtos alimentares</b>

## Lista II



a que se refere a alínea c) do n.º 1 do artigo 1.º e a alínea b) do n.º 1 do artigo 5.º do Decreto-lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro

## Comércio e armazenamento de alimentos para animais

Código CAE	Descrição da atividade económica
46 211	<b>Comércio por grosso de alimentos para animais</b> abrangidos pelas alíneas a) a c) do n.º 1 e pelo n.º 3 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 183/2005, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de janeiro de 2005, que estabelece requisitos de higiene dos alimentos para animais
47 784	<b>Comércio a retalho de alimentos para animais</b> abrangidos pelas alíneas a) a c) do n.º 1 e pelo n.º 3 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 183/2005, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de janeiro de 2005, que estabelece requisitos de higiene dos alimentos para animais
52 101	<b>Armazenagem frigorífica de alimentos para animais</b> abrangidos pelas alíneas a) a c) do n.º 1 e pelo n.º 3 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 183/2005, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de janeiro de 2005, que estabelece requisitos de higiene dos alimentos para animais
52 102	<b>Armazenagem não frigorífica de alimentos para animais</b> abrangidos pelas alíneas a) a c) do n.º 1 e pelo n.º 3 do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 183/2005, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de janeiro de 2005, que estabelece requisitos de higiene dos alimentos para animais



## Lista III

a que se refere a alínea d) do n.º 1 do artigo 1.º e a alínea a) do n.º 1 do artigo 5.º do Decreto-lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro

**Comércio e armazenamento de géneros alimentícios de origem animal que exijam condições de temperatura controlada**

Código CAE	Descrição da atividade económica
46 320	<b>Comércio por grosso de carne e produtos à base de carne</b> que exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004
46 331	<b>Comércio por grosso de leite, seus derivados e ovos</b> que exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004
46 332	<b>Comércio por grosso de gorduras alimentares de origem animal</b> que exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004
46 381	<b>Comércio por grosso de peixe, crustáceos e moluscos</b> que exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004
46 382	<b>Comércio por grosso de outros produtos alimentares, n. e.</b> que exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004.
47 111	<b>Comércio a retalho em supermercados e hipermercados, quando haja fornecimento de géneros alimentícios de origem animal a outro estabelecimento</b> exceto se essas operações consistirem exclusivamente na armazenagem e transporte, ou se o fornecimento a outro estabelecimento retalhista consistir numa atividade marginal, localizada e restrita.
47 220	<b>Comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, em estabelecimentos especializados, quando haja fornecimento de géneros alimentícios de origem animal a outro estabelecimento</b> exceto se essas operações consistirem exclusivamente na armazenagem e transporte, ou se o fornecimento a outro estabelecimento retalhista consistir numa atividade marginal, localizada e restrita.
47 230	<b>Comércio a retalho de peixe, crustáceos e moluscos, em estabelecimentos especializados, quando haja fornecimento de géneros alimentícios de origem animal a outro estabelecimento</b> exceto se essas operações consistirem exclusivamente na armazenagem e transporte, ou se o fornecimento a outro estabelecimento retalhista consistir numa atividade marginal, localizada e restrita

<i>Código CAE</i>	<i>Descrição da atividade económica</i>
<b>47 291</b>	<b>Comércio a retalho de leite e de derivados, em estabelecimentos especializados, quando haja fornecimento de géneros alimentícios de origem animal a outro estabelecimento</b> <i>exceto se essas operações consistirem exclusivamente na armazenagem e transporte, ou se o fornecimento a outro estabelecimento retalhista consistir numa atividade marginal, localizada e restrita.</i>
<b>52 101</b>	<b>Armazenagem frigorífica de géneros alimentícios</b> <i>que exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004</i>

### Lista IV



*alínea l) do n.º 1 do artigo 1.º e a alínea h) do n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro*

**Oficinas de manutenção e reparação de veículos**  
**Oficinas de adaptação e reparação de veículos utilizadores de GPL e GN**

<i>Código CAE</i>	<i>Descrição da atividade económica</i>
<b>45 200</b>	<b>Manutenção e reparação de veículos automóveis</b>
<b>45 402</b>	<b>Manutenção e reparação de motociclos, de suas peças e acessórios</b>

### Lista V



*alínea q) do n.º 1 do artigo 1.º do Decreto-lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro*

**Estabelecimentos de restauração ou de bebidas**

<i>Código CAE</i>	<i>Descrição da atividade económica</i>
<b>56 101</b>	<b>Restaurantes tipo tradicional</b>
<b>56 102</b>	<b>Restaurantes com lugares ao balcão</b>
<b>56 103</b>	<b>Restaurantes sem serviço de mesa</b>
<b>56 104</b>	<b>Restaurantes típicos</b>
<b>56 105</b>	<b>Restaurantes com espaço de dança</b>
<b>56 106</b>	<b>Confeção de refeições prontas a levar para casa</b>
<b>56 107</b>	<b>Restaurantes, n. e. (inclui atividades de restauração em meios móveis)</b>
<b>56 210</b>	<b>Fornecimento de refeições para eventos</b>
<b>56 290</b>	<b>Outras atividades de serviço de refeições</b>
<b>56 301</b>	<b>Cafés</b>
<b>56 302</b>	<b>Bares</b>
<b>56 303</b>	<b>Pastelarias e casas de chá</b>
<b>56 304</b>	<b>Outros estabelecimentos de bebidas sem espetáculos</b>
<b>56 305</b>	<b>Estabelecimentos de bebidas com espaço de dança</b>



## Lista VI

alínea bb) do artigo 2.º do  
Decreto-lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro

**Secções acessórias destinadas a  
atividades industriais de  
complemento a estabelecimentos  
de restauração ou de bebidas**

<i>Código CAE</i>	<i>Descrição da atividade económica</i>
<b>10 130</b>	<b><i>Fabricação de produtos à base de carne</i></b>
<b>10 201</b>	<b><i>Preparação de produtos da pesca e da aquicultura</i></b>
<b>10 202</b>	<b><i>Congelação de produtos da pesca e da aquicultura</i></b>
<b>10 203</b>	<b><i>Conservação de produtos da pesca e da aquicultura em azeite e outros óleos vegetais e outros molhos</i></b>
<b>10 204</b>	<b><i>Salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos da pesca e aquicultura</i></b>
<b>10 310</b>	<b><i>Preparação e conservação de batatas</i></b>
<b>10 320</b>	<b><i>Fabricação de sumos de frutos e de produtos hortícolas</i></b>
<b>10 391</b>	<b><i>Congelação de frutos e de produtos hortícolas</i></b>
<b>10 392</b>	<b><i>Secagem e desidratação de frutos e de produtos hortícolas</i></b>
<b>10 393</b>	<b><i>Fabricação de doces, compotas, geleias e marmelada</i></b>
<b>10 394</b>	<b><i>Descasque e transformação de frutos de casca rija comestíveis</i></b>
<b>10 395</b>	<b><i>Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas por outros processos</i></b>
<b>10 411</b>	<b><i>Produção de óleos e gorduras animais brutos</i></b>
<b>10 412</b>	<b><i>Produção de azeite</i></b>
<b>10 413</b>	<b><i>Produção de óleos vegetais brutos (exceto azeite)</i></b>
<b>10 414</b>	<b><i>Refinação de azeite, óleos e gorduras</i></b>
<b>10 420</b>	<b><i>Fabricação de margarinas e de gorduras alimentares similares</i></b>
<b>10 510</b>	<b><i>Indústrias do leite e derivados</i></b>
<b>10 520</b>	<b><i>Fabricação de gelados e sorvetes</i></b>
<b>10 611</b>	<b><i>Moagem de cereais</i></b>
<b>10 612</b>	<b><i>Descasque, branqueamento e outros tratamentos do arroz</i></b>
<b>10 613</b>	<b><i>Transformação de cereais e leguminosas, n. e.</i></b>
<b>10 620</b>	<b><i>Fabricação de amidos, féculas e produtos afins</i></b>
<b>10 711</b>	<b><i>Panificação</i></b>
<b>10 712</b>	<b><i>Pastelaria</i></b>
<b>10 720</b>	<b><i>Fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação</i></b>
<b>10 730</b>	<b><i>Fabricação de massas alimentícias, cuscuz e similares</i></b>

<i>Código CAE</i>	<i>Descrição da atividade económica</i>
<b>10 810</b>	<b>Indústria do açúcar</b>
<b>10 821</b>	<b>Fabricação de cacau e de chocolate</b>
<b>10 822</b>	<b>Fabricação de produtos de confeitaria</b>
<b>10 830</b>	<b>Indústria do café e do chá</b>
<b>10 840</b>	<b>Fabricação de condimentos e temperos</b>
<b>10 850</b>	<b>Fabricação de refeições e pratos pré-cozinhados</b>
<b>10 860</b>	<b>Fabricação de alimentos homogeneizados e dietéticos</b>
<b>10 891</b>	<b>Fabricação de fermentos, leveduras e adjuvantes para panificação e pastelaria</b>
<b>10 892</b>	<b>Fabricação de caldos, sopas e sobremesas</b>
<b>10 893</b>	<b>Fabricação de outros produtos alimentares diversos, n. e.</b>
<b>35 302</b>	<b>Produção de gelo</b>
<b>56 210</b>	<b>Fornecimento de refeições para eventos</b> (apenas quando o local de preparação das refeições não é o local onde decorrem os eventos)
<b>56 290</b>	<b>Outras atividades de serviço de refeições</b> (apenas atividade de preparação de refeições para fornecimento e consumo em local distinto do local de preparação)



## Lista VII

alíneas e) e f) do n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro

## Atividades de feirante e vendedor ambulante

<i>Código CAE</i>	<i>Descrição da atividade económica</i>
<b>47 810</b>	<b>Comércio a retalho em bancas, feiras e unidades móveis de venda de produtos alimentares, bebidas e tabaco</b>
<b>47 820</b>	<b>Comércio a retalho em bancas, feiras e unidades móveis de venda de têxteis, vestuário, calçado, malas e similares</b>
<b>47 890</b>	<b>Comércio a retalho em bancas, feiras e unidades móveis de venda de outros produtos</b>



No âmbito do Sistema de Indústria Responsável – SIR, conforme o tipo de atividade a instalar, poderá ser necessária a submissão de pedido de **instalação e exploração de estabelecimento industrial**.

Consulte a área referente aos Estabelecimentos Industriais disponível online em <https://bde.portaldocidadao.pt/evo/landingpage.aspx>



***O Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR) aplica-se ainda às seguintes atividades:***



***Exploração de lavandarias***



***Exploração de centros de bronzamento artificial***



***Exploração de estabelecimentos de colocação de piercings e tatuagens***



***Atividade funerária***



***Atividade de restauração ou de bebidas não sedentária***



***Exploração de estabelecimentos de comércio a retalho de uma empresa com uma ou mais insígnias ou integrados num grupo, que disponha, a nível nacional, de uma área de venda acumulada => 30 000 m<sup>2</sup>, nos casos em que isoladamente tenham uma área de venda inferior a 2 000 m<sup>2</sup> e não estejam inseridos em conjuntos comerciais, e de estabelecimentos de comércio a retalho com área de venda => 2 000 m<sup>2</sup> inseridos em conjuntos comerciais***

***Exploração de grandes superfícies comerciais e de conjuntos comerciais***



***Exploração de estabelecimentos sex shop***



***Exploração de mercados abastecedores***



***Exploração de mercados municipais***

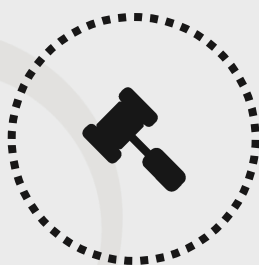


***Comércio por grosso não sedentário exercido em feiras***

***Organização de feiras por entidades privadas***

***As presentes atividades são ainda sujeitos a critérios adicionais, definidos em legislação específica, para além dos referenciados no RJACSR.***

# Informação Legal



*Legislação e  
regulamentação  
municipal aplicáveis*

# Informação Legal

Lista da legislação e regulamentação municipal aplicáveis



Legislação aplicável:



Regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração

*Decreto-lei n.º 10/2015, de 16/01*



Normas técnicas dos locais de trabalho

*Decreto-lei n.º 347/93, de 01/10, e Portaria n.º 987/93, de 06/10*



Condições de higiene e segurança dos estabelecimentos de comércio e serviços

*Decreto-lei n.º 243/86, de 20/08*



Análise de perigos e controlo de pontos críticos (HACCP)

*Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu de 28/01*



Regulamento relativo à higiene dos géneros alimentícios

*Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29/04*



Condições de acessibilidade e normas técnicas a que devem obedecer os edifícios

*Decreto-lei n.º 163/2006, de 08/08*



Regime jurídico da segurança contra risco de incêndio em edifícios

*Decreto-lei n.º 220/2008, de 12/11, na sua redação atual*



Regulamento geral do ruído

*Decreto-lei n.º 9/2007, de 17/01, na sua redação atual*

### **Legislação específica relativa à instalação de infraestruturas:**

*Redes prediais de águas, esgotos e águas pluviais / Estabilidade Alimentação e distribuição de energia elétrica  
Infraestruturas de telecomunicações / Instalação de gás  
Comportamento térmico / Certificação energética  
Condicionamento acústico / Instalações eletromecânicas*



**Regime de ocupação do espaço público e a da afixação e inscrição de mensagens publicitárias de natureza comercial**

*Decreto-lei n.º 48/2011, de 01/04, na sua redação atual*



**Regime dos horários de funcionamento dos estabelecimentos**

*Decreto-lei n.º 48/96, de 15/05, na sua redação atual*



**Regime de instalação, funcionamento e requisitos de segurança de estabelecimentos que prestem serviço de bronzamento artificial**

*Portaria n.º 1301/2005, de 20/12*



**Regime geral de gestão de resíduos**

*Decreto-lei n.º 178/2006, de 05/09, na sua atual redação*



**Normas de gestão e classificação de resíduos hospitalares**

*Despacho n.º 242/96, de 13/08*



**Lista de resíduos com potencial de reciclagem e ou valorização**

*Portaria n.º 345/2015, de 12/10*



*O presente resumo não dispensa a consulta da*  
**Legislação Aplicável**

*O presente guia referencia a generalidade dos critérios mencionados em regulamentos e diplomas legais. No entanto, a consulta do mesmo não dispensa a análise integrada da legislação e normas regulamentares aplicáveis, em constante atualização e sujeita a alteração.*



## Regulamentação municipal:



### Plano Diretor Municipal - PDM

- 1.ª Publicação: [Resolução de Conselho de Ministros n.º 111/95](#)
- 1.ª Alteração: [Resolução de Conselho de Ministros n.º 123/97](#)
- 2.ª Alteração: [Resolução de Conselho de Ministros n.º 26/2004 \(Quinta Mergulhão\)](#)
- 3.ª Alteração: [Aviso n.º 21599/2008 \(Expansão da Z.D.E. da Quinta da Mafarra\)](#)
- 4.ª Alteração: [Aviso n.º 7615/2009 \(Adaptação ao Regime Jurídico da REN\)](#)
- 5.ª Alteração: [Aviso n.º 5381/2010 \(Adaptação ao PROT-OVT\)](#)
- 1.ª Retificação: [Declaração de Retificação n.º 568/2010 \(Adaptação ao PROT-OVT\)](#)
- 6.ª Alteração: [Aviso n.º 17283/2011 \(Alteração ao Aviso n.º 7615/2009 - REN\)](#)
- 7.ª Alteração: [Aviso n.º 21514/2011 \(Adaptação, Artigo 67.º - Espaços naturais\)](#)
- 2.ª Retificação: [Decl. Retificação n.º 544/2012 \(Retificação aviso n.º 21514/2011\)](#)
- 8.ª Alteração: [Aviso n.º 5821/2012 \(2.ª Alteração por Adaptação ao PROT-OVT\)](#)
- 9.ª Alteração: [Aviso n.º 14208/2012 \(Adaptação ao Regime Jurídico da REN\)](#)
- 10.ª Alteração: [Aviso n.º 1238/2013 \(Delimitação de Aglomerados Rurais\)](#)
- 11.ª Alteração: [Aviso n.º 5372/2013 \(Alteração Delimitação da REN - Z.D.E. Alcanede\)](#)
- 1.ª Correção Material: [Declaração n.º 144/2013 \(Remissões do Regulamento do PDM - Delimitação de Aglomerados Rurais\)](#)
- 4.ª Retificação: [Declaração de Retificação n.º 797/2013](#)
- 12.ª Alteração: [Aviso \(extrato\) n.º 12475/2013 \(Alteração por Adaptação - RAN\)](#)
- 13.ª Alteração: [Portaria n.º 144/2014 \(Carta REN Norte - Aglomerados Rurais\)](#)
- Suspensão Parcial: [Aviso n.º 10921/2014 \(Suspensão Parcial do PDM - Resitejo\)](#)



### Regulamento Municipal da Urbanização e da Edificação

Versão Inicial: [Aviso n.º 955/2010](#)  
Alteração: [Regulamento 420/2013](#)



### Regulamento Municipal de afixação de publicidade e ocupação do espaço público com mobiliário urbano

[Aviso n.º 6067/2012](#)



### Regulamento Municipal de Taxas

Ver atualização anual da Tabela de Taxas no portal da CMS ([www.cm-santarem.pt](http://www.cm-santarem.pt))

Versão Inicial: [Aviso 22089/2009](#)  
1.ª Alteração: [Aviso 13726/2010](#)  
2.ª Alteração: [Aviso 6803/2013](#)



### Regulamento do serviço de abastecimento público de água e de saneamento de águas residuais

<http://www.aguadesantarem.pt/index.php/clientes/regulamentos>

# Ligações Úteis

Portais e sítios internet com informação relevante



**Portal do Cidadão:**

<https://www.portaldocidadao.pt>



**Balcão do Empreendedor:**

<https://bde.portaldocidadao.pt/evo/landingpage.aspx>



**Licenciamento de Atividades Económicas:**

<https://bde.portaldocidadao.pt/evo/landingpage.aspx>



**Regime Jurídico Atividades de Comércio e Serviços - RJACS:**

<http://bde.portaldocidadao.pt/EVO/LicenciamentoZeroServicos.aspx>



**Outros Serviços Identificados por Área de Negócio:**

<http://bde.portaldocidadao.pt/EVO/Services/.../CatalogoLicencas.aspx>



**Administração Regional de Saúde de Lisboa e Vale do Tejo:**

<http://www.arslvt.min-saude.pt/>



**Unidade de Saúde Pública – Aces Lezíria:**

[http://www.arslvt.min-saude.pt/pages/287?poi\\_id=2245](http://www.arslvt.min-saude.pt/pages/287?poi_id=2245)



**Autoridade para as Condições de Trabalho:**

[http://www2.act.gov.pt/\(pt-PT\)/SobreACT/Paginas/default.aspx](http://www2.act.gov.pt/(pt-PT)/SobreACT/Paginas/default.aspx)



**Autoridade de Segurança Alimentar e Económica:**

<http://www.asae.pt>



**Direção-Geral do Consumidor:**

<http://www.consumidor.pt>



**Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP):**

<http://www.asae.pt/pagina.aspx?back=1&codigono=54105579AAAAAAAAAAAAAAAA>



**Bronzeamento Artificial:**

<http://www.dgs.pt/upload/membro.id/ficheiros/i009056.pdf>

<http://www.dgs.pt/paginas-de-sistema/saude-de-a-a-z/solarios.aspx>



**Ocupação do Espaço Público:**

<https://bde.portaldocidadao.pt/EVO/Services/balcao/...>



**Publicidade – Critérios de Isenção:**

<https://bde.portaldocidadao.pt/EVO/Services/balcaodoempreendedor/...>



JANEIRO 2016

# Guia do Cidadão

para a  
**instalação de  
atividades económicas**  
comércio  
prestação de serviços  
restauração e bebidas



Encontra-me em Santarém

JANEIRO 2016

# Guia do Cidadão

para a  
**instalação de  
alojamento local  
empreendimento turístico**



Encontra-me em Santarém

JANEIRO 2016

# Guia do Cidadão

para a  
**afixação de publicidade e  
ocupação do espaço público  
com mobiliário urbano**



Encontra-me em Santarém

JANEIRO 2016

# Guia do Cidadão

para a  
**execução de obras em  
imóveis inseridos nas  
Áreas Urbanas Protegidas**



Encontra-me em Santarém



Disponível para consulta *online* ou *download* em  
<http://www.cm-santarem.pt>  
<http://centrohistorico.cm-santarem.pt>