

Ruta hacia la
Cooperación Empresarial
y Comercio Electrónico



Rota de
Cooperação Empresarial
e Comércio Eletrónico

PORTUGAL

Guia de procedimientos nº 6

IDEIAS / REQUISITOS

Tipologia de negócio:

Restauração e Bebidas

www.rutacece.com

El proyecto Ruta Hacia La Cooperación Empresarial Y Comercio Electrónico que está apoyado por la Unión Europea y cofinanciado por el FEDER, con cargo al Programa Operativo de Cooperación Transfronteriza España-Portugal 2007-2013, tiene por objetivo global incentivar la plena incorporación de las empresas a la Sociedad de la Información en ambos lados de la frontera e impulsar el emprendimiento cooperativo Algarve – Huelva. El coste total elegible del proyecto es de 912.243,32 euros, siendo la cofinanciación FEDER de 684.182,49 euros y la tasa de cofinanciación del 75 %



Unión Europea
FEDER
Invertimos en su futuro



Ayuntamiento de
LA PALMA
DEL CONDADO



Introdução

O Município de Faro, prosseguindo uma política de apoio ao empreendedorismo e à criação de emprego, criou o **Serviço de Desenvolvimento Económico e Financiamento (SDEF)**, o qual constitui um agente facilitador no processo de acesso ao exercício das variadas atividades económicas. Para o efeito presta informação sobre procedimentos, sobre normas legais a observar, sobre restrições legais e servidões administrativas, sobre programas de financiamento, sobre incentivos, bem como presta apoio institucional junto de outras entidades públicas e associativas.

faroinveste@cm-faro.pt / www.cm-faro.pt / +351 289870041

Deixa-se, porém, claro que o SDEF não substitui outros organismos internos e/ou externos que se devam pronunciar sobre o exercício de atividades económicas.

Restauração e Bebidas

Nota prévia: O acesso ao exercício de atividade de restauração e bebidas encontra-se abrangido pelo **regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração**, aprovado pelo DL 10/2015, 16/01, disponível em

<https://dre.pt/application/file/66229902>, adiante designado por **RJACSR**.

I. Conceito

Considera-se «**estabelecimento de restauração**», o estabelecimento destinado a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele, não se considerando contudo estabelecimentos de restauração ou de bebidas as cantinas, os refeitórios e os bares de entidades públicas, de empresas, de estabelecimentos de ensino e de associações sem fins lucrativos, destinados a fornecer serviços de alimentação e de bebidas exclusivamente ao respetivo pessoal, alunos e associados, e seus acompanhantes, e que publicitem este condicionamento.

II. Procedimento para acesso ao exercício

1. A exploração e a alteração significativa de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, nos casos em que não deva haver lugar a pedido de dispensa dos requisitos, estão sujeitos a **mera comunicação prévia** a apresentar no «Balcão do empreendedor» em <https://bde.portaldocidadao.pt/evo/landingpage.aspx>;
2. As taxas devidas no âmbito das permissões administrativas previstas no RJACSR são pagas através do «Balcão do empreendedor», que emite o respetivo comprovativo e disponibiliza-o em linha, em página de acesso restrito desse balcão, constituindo prova bastante do respetivo pagamento;
3. A alteração de titularidade do estabelecimento de restauração está, também sujeita a mera comunicação prévia;

www.rutacece.com

2

4. O encerramento dos estabelecimentos de restauração deve ser comunicado até 60 dias após a ocorrência do facto.

III. Título

O comprovativo eletrónico de entrega no «Balcão do empreendedor» das meras comunicações prévias, acompanhado do comprovativo do pagamento das quantias devidas, é prova única admissível do cumprimento dessas obrigações para todos os efeitos, sem prejuízo das situações de indisponibilidade da tramitação eletrónica dos procedimentos no «Balcão do empreendedor» ou de inacessibilidade deste.

IV. Requisitos gerais

Os operadores económicos que exerçam a atividade de restauração estão sujeitos às seguintes obrigações gerais:

- a) Controlos prévios de urbanização e edificação nos termos do regime jurídico da urbanização e edificação (**RJUE**), aprovado pelo DL 555/99, de 16/12 e republicado pelo DL 136/2014, de 09/09, <https://dre.pt/application/file/56501780>;
- b) Ao cumprimento do regime jurídico da **publicidade** que, no caso do Município de Faro está disponível em http://cms.cm-faro.pt/upload_files/client_id_1/website_id_1/regulamentos/Espacos_Publicos/Regulamento_OEPPP_2012.pdf e sujeito a procedimento no **balcão do empreendedor**, devendo para o efeito selecionar a área de jurisdição da câmara de Faro;
- c) Ao cumprimento dos requisitos para a **ocupação da via pública** que, no caso do Município de Faro estão disponíveis em http://cms.cm-faro.pt/upload_files/client_id_1/website_id_1/regulamentos/Espacos_Publicos/Regulamento_OEPPP_2012.pdf sujeita ao procedimento do balcão do empreendedor em <https://bde.portaldocidadao.pt/EVO/Services/balcaodoempreendedor/Licenca.aspx?CodLicenca=2155>, devendo para o efeito selecionar a área de jurisdição da câmara de Faro;
- d) Ao cumprimento das disposições que lhes sejam aplicáveis em matéria de **gestão de resíduos**, nos termos do DL 178/2006, de 05/09, alterado pelo DL 173/2008, de 26/08, pela Lei 64 -A/2008, de 31/12, pelos DL 183/2009, de 10/08, 73/2011, 17/06, e 127/2013, de 30/08;
- e) Ao cumprimento das prescrições mínimas de **segurança e saúde nos locais de trabalho**, que constam da Portaria 987/93, de 06/10, disponível em <https://dre.pt/application/file/644977>;
- f) Ao cumprimento do regime jurídico da **segurança contra incêndios em edifícios** (DL 220/2008, de 12/11 e da Portaria 1532/2008, de 29/12, disponíveis em <https://dre.pt/application/file/439913> e em <https://dre.pt/application/file/444327>);

- g) Ao cumprimento do regulamento geral do **ruído** (DL 9/2007, de 17/01, alterado pelo DL 278/2007, de 01/08, disponíveis em <https://dre.pt/application/file/522742> e em <https://dre.pt/application/file/636296>);
- h) Ao cumprimento do **sistema de certificação energética dos edifícios** (DL 118/2013, de 20/08, disponível em <https://dre.pt/application/file/499375>) e portarias conexas;
- i) Ao cumprimento da **acessibilidade aos edifícios e estabelecimentos que recebem público** (DL 163/2006, de 08/08, disponível em <https://dre.pt/application/file/538559>);
- j) Ao cumprimento do **horário de funcionamento**, nos termos do regulamento municipal disponível em:
http://cms.cm-faro.pt/upload_files/client_id_1/website_id_1/regulamentos/Horarios%20de%20funcionamento/Regulamento_Horarios_Funcionamento_2012.pdf, sem prejuízo do disposto no DL 48/96, de 15/05, alterado pelos DL 126/96, de 10/08, 111/2010, de 15/10 e 48/2011, de 01/04;
- k) A entidade titular da exploração dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas deve:
 - i. Manter em permanente bom estado de conservação e de higiene as instalações, equipamentos, mobiliário e utensílios do estabelecimento;
 - ii. Cumprir e fazer cumprir as normas legais e regulamentares aplicáveis ao manuseamento, preparação, acondicionamento e venda de produtos alimentares;
 - iii. Cumprir e fazer cumprir as demais regras legais e regulamentares aplicáveis à atividade;
 - iv. Facultar às autoridades fiscalizadoras competentes o acesso ao estabelecimento e o exame de documentos, livros e registos diretamente relacionados com a respetiva atividade.

V. Requisitos específicos dos estabelecimentos de restauração e bebidas

Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem observar os seguintes requisitos específicos:

- a) **Infraestruturas:**
 - i. De fornecimento de água, eletricidade e rede de esgotos com as respetivas ligações às redes gerais, nos termos da legislação aplicável;
 - ii. Reservatórios de água próprios, na indisponibilidade de rede pública de abastecimento, com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes dos serviços que prestam;
 - iii. A captação e a reserva de água devem possuir adequadas condições de proteção sanitária e de tratamento requeridos para potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade da água para consumo humano definidas na legislação aplicável, devendo para o efeito ser efetuadas análises físico-químicas e microbiológicas por entidade devidamente credenciada, de acordo com o disposto no DL 306/2007, de 27/08, alterado pelo DL 92/2010, de 26/07;

b) Área de serviço:

- i. A área de serviço compreende as zonas de receção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal e é de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento, sendo proibida a entrada e permanência de animais vivos nas zonas que a integram;
- ii. 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;
- iii. Os fornecimentos devem fazer-se pela entrada de serviço e, quando esta não exista, devem efetuar-se fora dos períodos em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, não sendo possível, nos períodos de menor frequência;
- iv. Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem adotar métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras;
- v. As zonas integrantes da área de serviço devem observar os requisitos aplicáveis às instalações do sector alimentar nos termos previstos na legislação em vigor;

c) Zonas integradas:

- i. Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas as zonas que compõem a área de serviço podem estar integradas, desde que o circuito adotado e equipamentos utilizados garantam o fim específico a que se destina cada zona, não seja posta em causa a higiene e segurança alimentar e se evite a propagação de fumos e cheiros;
- ii. Nas salas de refeição dos estabelecimentos de restauração podem existir zonas destinadas à confeção de alimentos, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adotada não ponha em causa a segurança e a higiene alimentar;
- iii. 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 a esse efeito, tais como micro-ondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados;

d) Cozinhas, copas e zonas de fabrico:

- i. A zona de cozinha corresponde à zona destinada à preparação e confeção de alimentos, podendo também destinar-se ao respetivo empratamento e distribuição;
- ii. A copa limpa corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço, podendo também dar apoio na preparação de alimentos, e a copa suja corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios;
- iii. A zona de fabrico corresponde ao local destinado à preparação, confeção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados;
- iv. Os estabelecimentos de bebidas que não disponham de zona de fabrico apenas podem operar com produtos confeccionados ou pré-confeccionados, acabados ou que possam ser acabados no estabelecimento, através de equipamentos adequados, designadamente os previstos no n.º 3 da alínea anterior;
- v. As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento 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;

- vi. As prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico devem ser de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e ser mantidos em bom estado de higiene e conservação;
- vii. Nas cozinhas deve, preferencialmente, existir uma zona de preparação distinta da zona da confeção;
- viii. A cozinha deve ser próxima das copas, devendo ambas ser instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeição e com trajetos diferenciados para sujos e limpos, sempre que possível;
- ix. Na copa suja deve existir, pelo menos, uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar a louça;

e) Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal:

- i. Na área de serviço devem existir armários ou locais reservados para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores;
- ii. Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas 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;
- iii. 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 estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do pessoal do estabelecimento, nem nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 150 m², desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal, previstos no ponto anterior;

f) Instalações sanitárias destinadas aos clientes:

- i. As instalações sanitárias destinadas aos clientes devem encontrar-se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos;
- ii. 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;
- iii. As instalações sanitárias não podem ter acesso direto com as zonas de serviço, salas de refeição ou salas destinadas ao serviço de bebidas, devendo ser instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior;
- iv. Nos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 30 lugares, as instalações sanitárias são obrigatoriamente separadas por sexo e devem dispor de retretes em cabines individualizadas;
- v. A existência de instalações sanitárias destinadas aos clientes não é exigível nos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos previstos nos pontos 1 e 2, nem

nos estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento;

g) Regras de acesso aos estabelecimentos:

- i. É livre o acesso aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, salvo o disposto nos números seguintes;
- ii. Pode ser recusado o acesso ou a permanência nos estabelecimentos a quem perturbe o seu funcionamento normal, designadamente por se recusar a cumprir as normas de funcionamento impostas por disposições legais ou privativas do estabelecimento, desde que essas restrições sejam devidamente publicitadas;
- iii. Desde que devidamente publicitado, os estabelecimentos de restauração ou de bebidas podem ser afetos, total ou parcialmente, à utilização exclusiva por associados, beneficiários ou clientes da entidade proprietária ou exploradora ou, ainda ser objeto de reserva temporária de parte ou da totalidade dos estabelecimentos;
- iv. Não é permitida a permanência de animais em espaços fechados, salvo quando se tratar de cães de assistência e desde que cumpridas as obrigações legais por parte dos portadores destes animais;
- v. As entidades exploradoras dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas não podem permitir o acesso a um número de clientes superior ao da respetiva capacidade;

h) Área destinada aos clientes:

A área destinada aos clientes do estabelecimento corresponde ao espaço reservado ao público que compreende as salas de refeição, zona de acolhimento e de receção, bar, balcão, bengaleiro, instalações sanitárias e, quando existentes, as esplanadas e as salas ou espaços destinados a dança e ou espetáculo;

i) Capacidade do estabelecimento:

O número máximo de lugares dos estabelecimentos é calculado em função da área destinada ao serviço dos clientes, deduzida da área correspondente aos corredores de circulação obrigatórios, nos termos seguintes:

- i. Nos estabelecimentos com lugares sentados, 0,75 m² por lugar;
- ii. Nos estabelecimentos com lugares de pé, 0,50 m² por lugar;
- iii. Não se considera área destinada aos clientes, para efeitos exclusivos do disposto nas alíneas anteriores, a zona de acolhimento e receção, o bengaleiro e as instalações sanitárias;
- iv. Nos estabelecimentos que disponham de salas ou espaços destinados a dança, estas não podem exceder 90 % da área destinada aos clientes;

j) Utilização do domínio público:

A utilização de domínio público no acesso e exercício da atividade de restauração ou de bebidas segue os termos gerais, nomeadamente:

- i. O DL 280/2007, de 07/08, alterado pelas Leis 55 -A/2010, de 31/12, 64-B/2011, de 30/12 e 66-B/2012, de 31/12 pelo DL 36/2013, de 11/03 e pela Lei 83-C/2013, de 31/12, na utilização privativa de bens imóveis do domínio público do Estado, das Regiões Autónomas e das autarquias locais, exceto a ocupação de espaço público junto ao estabelecimento regida pela

www.rutacece.com

subsecção II da secção II do capítulo II do DL 48/2011, de 01/04, alterado pelo DL 141/2012, de 12/07 que se rege pelo regulamento municipal de ocupação do espaço público, publicidade e propaganda do Município de Faro disponível em:

[http://cms.cm-](http://cms.cm-faro.pt/upload_files/client_id_1/website_id_1/regulamentos/Espacos Publicos/Regulamento OEPPP 2012.pdf)

[faro.pt/upload_files/client_id_1/website_id_1/regulamentos/Espacos Publicos/Regulamento OEPPP 2012.pdf](http://cms.cm-faro.pt/upload_files/client_id_1/website_id_1/regulamentos/Espacos Publicos/Regulamento OEPPP 2012.pdf)

- ii. A Lei 58/2005, de 29/12, alterada pelos DL 245/2009, de 22/09, 60/2012, de 14/03 e 130/2012, de 22/06 e o DL 226-A/2007, de 31/05, na utilização de recursos hídricos do domínio público;
- iii. O Estatuto das Estradas Nacionais, na utilização dos bens do domínio público rodoviário do Estado e respetivas zonas de servidão rodoviária e de respeito.

VI. Apoios financeiros

a) Apoio à criação de emprego - o IEFP

O IEFP tem uma série de programas de apoio à criação de emprego e programas de estágio, que podem ser interessantes para o caso de uma atividade turística

<http://www.iefp.pt/apoios/empresas/Paginas/Empresas.aspx>

b) Financiamento a empresas - o IAPMEI

Financiamentos para a criação e revitalização de empresas (genericamente reembolsáveis) podem ser obtidos junto do IAPMEI, em <http://www.iapmei.pt/iapmei-art-01.php?temaid=31>

c) Apoio à inovação, competitividade e internacionalização – CRESC Algarve 2020

O Programa Operacional do Algarve no quadro comunitário de apoio 2014-2020, disponibiliza financiamento para a qualificação, inovação, competitividade e internacionalização das empresas, cujos avisos de abertura de candidaturas estão disponíveis em <http://algarve2020.eu/info/avisos>

a) Microcrédito

A Câmara Municipal de Faro estabeleceu protocolo de colaboração com 2 agências de Microcrédito, no sentido de promover o empreendedorismo local, as quais oferecem as seguintes condições (sem prejuízo da necessidade de obter informação junto da respetiva agência):

- i) Novo Banco – montante: ≥250,00€ e ≤12.500,00€; prazo: ≥ 3 meses e ≤ 48 meses; período carência: ≤ 6 meses; reembolso: prestações mensais;
- ii) Millennium BCP – montante: ≥1.000,00€ e ≤25.000,00€; prazo: ≤ 48 e 60 meses (para montantes ≤7.000,00€ e > 7.000,00€, respetivamente); reembolso: prestações mensais.

VII. Outras informações úteis

- Para criar ou alterar a sua empresa aceda a

<https://bde.portaldocidadao.pt/evo/Templates/GeralEO.aspx?NRNODEGUID=%7B0AB79FDE-92FE-4BEF-84CE-962D954F4D59%7D>

- Para dar início de atividade junto da Autoridade Tributária e Aduaneira veja as orientações em <http://info.portaldasfinancas.gov.pt/NR/rdonlyres/BFE821C5-4A5A-4BDB-B6DF-99064DAD889B/0/MANUALDEINICIOOvers%C3%A3oPortalFinan%C3%A7as2011.pdf>

e registe-se em <https://www.portaldasfinancas.gov.pt/pt/home.action>

www.rutacece.com

8

- Para elaborar o seu plano de negócios poderá recorrer às orientações do IAPMEI em <http://www.iapmei.pt/resources/download/GuiaPraticodoCapitaldeRisco2604.pdf>
- Para aceder ao modelo EXCEL de plano de negócios do IAPMEI, siga o *link*:
http://www.google.pt/url?url=http://www.iapmei.pt/resources/download/Finicia_pn_v12_062012.xls&rct=j&frm=1&q=&esrc=s&sa=U&ei=mvRmVZytHcLkgwS074HYBQ&ved=0CBMQFjAA&usg=AFQjCNFPNCw66wU9IcQgKs6NIKwqQLcpcw
- Aconselhamos a leitura do Guia de boas práticas fiscais para o sector da restauração e similares, siga o link:
http://info.portaldasfinancas.gov.pt/nr/rdonlyres/71a8cf5d-9f53-41f3-8ecc-e1821ab8e34b/0/restauracao_vf_2014.pdf