

GUIA RESTAURAÇÃO & BEBIDAS

Guia Prático

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

porto enorte ^{TEM}



GUIA RESTAURAÇÃO & BEBIDAS

Guia Prático

Coordenação Geral Isabel Castro
Coordenação Técnica Paulo Carrança
Equipa Técnica Fernando Ferreira, Agostinho Peixoto,
Jaime Paço e Nuno Ferreira
Fotografias cedidas pelos Municípios
Design e Paginação Pedro Botelho

CONTEÚDOS

pág. 3	1. Enquadramento legal
pág. 5	2. Noção de Estabelecimentos de Restauração & Bebidas
pág. 6	3. Denominações
pág. 9	4. Requisitos de Instalação
pág. 11	5. Fiscalização e Sansões
pág. 12	6. Legislação Aplicável

1. Enquadramento legal

O acesso às atividades dos estabelecimentos de **restauração** ou de **bebidas** está sujeito à **Autorização** e à **Mera Comunicação Prévia** e encontra-se regulamentado pelo Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro.

Está sujeito à obtenção de **autorização** do município territorialmente competente a exploração de estabelecimentos de **restauração ou de bebidas** nos casos que deva haver lugar a pedido de dispensa dos requisitos dos artigos 126.º a 130.º e 133.º do Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro.

Os pedidos de **autorização** devem conter os dados e os elementos instrutórios contantes da Portaria n.º 206-C/2015, de 14 de julho.

As meras comunicações e as autorizações são tramitados no **Balcão do Empreendedor**, nos termos do artigo 20.º do Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro.

Quer em ambos os casos, o **comprovativo** eletrónico, acompanhado do comprovativo do pagamento das quantias devidas, constitui **título válido de abertura** do estabelecimento.

É livre o **acesso** e a **permanência de público** nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas. O proprietário poderá, no entanto, recusar o **acesso** ou a **permanência** de pessoas quando existir perturbação ao normal funcionamento do estabelecimento, designado 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 de guia**, nos termos do 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 clientes superior ao da respetiva 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, alterado pelos Decretos-Leis números 371/2007, de 6 de novembro, 118/2009, de 19 de maio, 317/2009, de 30 de outubro, e 242/2012, de 7 de novembro.

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 a 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 **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE**, entidade competente para fiscalizar e instruir eventuais processos de contraordenação e principal órgão fiscalizador do cumprimento das obrigações previstas nas normas que disciplinam a instalação e o funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas.

1. Enquadramento legal

OUTRAS INFORMAÇÕES A DISPONIBILIZAR AO PÚBLICO

Junto à entrada dos estabelecimentos de **restauração** ou de **bebidas** devem afixar-se, em local destacado 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 ou despesa mínima obrigatória, quando existente, nos estabelecimentos com **salas** ou **espaços** destinados a **dança** ou **espetáculo**. (esta indicação deve estar visível do exterior)

Podendo, ainda, ser afixadas nos estabelecimentos 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 **braile** de modo a facilitar informação a clientes cegos e pessoas com deficiência visual.

Nota

O presente conteúdo traduz-se numa síntese informativa, não dispensando a consulta da respetiva legislação aplicável.



2. Noção de Estabelecimentos de Restauração & Bebidas

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

Não são considerados 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 **exclusivamente** ao respetivo pessoal, alunos e associados, e seus acompanhantes, e que publicitem este condicionamento.

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.



3. Denominações

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

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

Os estabelecimentos de restauração como os estabelecimentos 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 noturno”, “boite”, “night-clube”, “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 **adotar** nomes e marcas nominativas ou figurativas iguais ou de tal forma semelhantes a **outros** existentes ou requeridos que possam induzir em erro ou ser suscetíveis de confusão.

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

A “Atividade de Restauração ou de Bebidas não Sedentárias”

Entende-se que os serviços a prestar não revestem um caráter **fixo** e **permanente**, nomeadamente em unidades móveis ou amovíveis, bem como em instalações fixas onde se realizem **menos** de **20** eventos **anuais**, com uma **duração** anual acumulada máxima de **30 dias**.

4. Requisitos de Instalação

CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

O número **máximo** de lugares dos **estabelecimentos** é calculado em função da área destinada ao serviço dos clientes – **excluindo** zonas de receção / sala de espera – deduzida da área correspondente aos corredores de circulação obrigatórios, nos termos seguintes:

- Nos estabelecimentos com lugares sentados, **0,75 m2** por lugar;
- Nos estabelecimentos com lugares de pé, **0,50 m2** por lugar.

Nos estabelecimentos que disponham de **salas** ou espaços destinados a **dança**, estas não podem exceder **90%** da área destinada aos clientes.

INFRAESTRUTURAS

Para poderem funcionar / estar abertos ao público, todos os estabelecimentos devem, obrigatoriamente, possuir infraestruturas básicas de fornecimento de **água**, **eletricidade**, **gás** 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 **proibida** a entrada e permanência de animais vivos nas zonas que a integram.

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.

ZONAS INTEGRADAS

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.

COZINHAS, COPAS E ZONAS DE FABRICO

A zona de **cozinha** destina-se à preparação e confeção 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, confeção e embalagem de 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 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.

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

Vestiários e Instalações Sanitárias Destinadas ao Uso do Pessoal

Na **área de serviço** devem existir armários ou locais reservados para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores.

Os estabelecimentos de **restauração** ou de **bebidas** devem dispor de instalações destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos, dotadas de lavatórios com sistema de acionamento de água não manual e, sempre que possível, com sanitários separados por **sexo**.

A existência de **instalações sanitárias** destinadas ao uso 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, empreendimentos turísticos 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 m2**, desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal, dotadas de lavatórios com sistema de acionamento de água não manual.

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.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DESTINADAS A CLIENTES

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.

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 e lavatórios em número adequado à capacidade do estabelecimento. A **existência** de instalações sanitárias destinadas aos clientes **não é exigível**:

- Aos estabelecimentos integrados em área comercial ou **empreendimento turístico** que disponha de instalações sanitárias comuns;
- Aos estabelecimentos que confeccionem **refeições** para consumo exclusivo fora do estabelecimento.

5. Fiscalização e Sanções

Sem prejuízo das competências de fiscalização atribuídas por lei a outras **autoridades administrativas e policiais**, bem como das competências atribuídas por diplomas específicos à **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)**, a fiscalização e a instrução dos processos de contraordenação instaurados no âmbito do **RJACSR** compete à **ASAE** e às **câmaras municipais**.

Cabe ao inspetor-geral da **ASAE** e ao **presidente** da câmara municipal, conforme o caso aplicável, a aplicação das respetivas **coimas** e **sanções** acessórias.

A **ASAE** pode solicitar a colaboração de quaisquer outras entidades sempre que julgue necessário ao exercício das suas funções.

As pessoas **singulares** e **coletivas** objeto de ações de fiscalização no âmbito do **Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR)** encontram-se vinculadas aos deveres de informação e cooperação, designadamente fornecendo os elementos necessários ao desenvolvimento da atividade das autoridades fiscalizadores.

A não prestação ou prestação de informação inexactas ou incompletas, em resposta a pedido das autoridades fiscalizadoras constitui contraordenação grave.



6. Legislação Aplicável

Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem cumprir os requisitos constantes dos seguintes diplomas:

Regulamento (CE) **n.º 178/2002**, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002;

Regulamento (CE) **n.º 852/2004**, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004;

Regulamento (CE) **n.º 853/2004**, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004;

Decreto-Lei n.º 111/2006, de 9 de junho;

Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro;

Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 92/2010, de 26 de julho;

Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro; estabelece o Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração;

Portaria n.º 206-C/2015, de 14 de julho; identifica os dados e os elementos instrutórios para os pedidos de autorização;

Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de dezembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 136/2014, de 9 de setembro, estabelece o Regime Jurídico da Urbanização e Edificação (**RJUE**).

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}



Turismo do Porto e Norte de Portugal, ER
Castelo de Santiago da Barra
4900-360 Viana do Castelo
turismo@portoenorte.pt
investidor@portoenorte.pt
tel.: 258 820 270
fax: 258 829 798