

“Abrir um Restaurante”



Guia prático para o início e exercício da atividade
de Restauração ou de Bebidas

Este guia destina-se a todos os que pretendem abrir um restaurante, café, bar ou outro tipo de estabelecimento de restauração ou de bebidas

Este guia contém a informação que deve conhecer para abrir e explorar o seu estabelecimento

É importante que conheça as regras que devem cumprir para exercer este tipo de atividade porque isso vai facilitar a gestão do seu negócio

Antes de abrir o estabelecimento

1

- 1.1 Licenças e outras formalidades de que vou precisar
- 1.2 Regras sobre as instalações que devo conhecer
- 1.3. Regras gerais para o cumprimento de formalidades no Balcão do Empreendedor

Vou abrir o estabelecimento

2

- 2.1 Comunicar à câmara municipal o início da exploração
- 2.2 Apresentar à câmara municipal um pedido de dispensa de requisitos
- 2.3 Comunicar o início de atividade à AT e à Segurança Social

Já abri o estabelecimento

3

- 3.1 Regras de higiene e segurança alimentar
- 3.2 Regras em matéria de gestão de resíduos
- 3.3 Obrigações de informação aos consumidores
- 3.4 Obrigações com os trabalhadores
- 3.5 Seguros obrigatórios
- 3.6 Obrigações fiscais

Requisitos específicos

4

- 4.1 Estabelecimentos com espaços de dança
- 4.2 Estabelecimentos que disponibilizam música ao vivo ou outro tipo de espetáculos

Alterar e Encerrar o estabelecimento

5

- 5.1 Comunicar a alteração do estabelecimento
- 5.2 Comunicar o encerramento do estabelecimento, ou a cessação da atividade

Instalações não permanentes

6

- 6.1 Iniciar a exploração de uma unidade móvel ou amovível
- 6.2 Requisitos a que as unidades móveis ou amovíveis devem obedecer
- 6.3 Comunicar a alteração da atividade
- 6.4 Comunicar a cessação da atividade

7

Legislação Base

8

Contactos úteis e Entidades consultadas

1

Antes de abrir o estabelecimento

1.1 Licenças de que vou precisar

- Autorização de utilização
- Licença de obras
- Segurança contra incêndios em edifícios
- Ruído
- Acessibilidade a pessoas com mobilidade condicionada ou reduzida
- Registo da insígnia ou do logótipo
- Licenças para ocupação de espaço público
- Licenças para reprodução de fonogramas /videogramas

1.2 Regras sobre as instalações que devo conhecer

- Infraestruturas
- Área de serviço
- Área de clientes

1.3 Regras gerais para o cumprimento de formalidades no Balcão do Empreendedor

1.1 Licenças de que vou precisar

- **Autorização de utilização**

Qualquer que seja o espaço onde irá ser instalado o seu estabelecimento, necessita de **autorização de utilização**, que é concedida pela câmara municipal.

Se o edifício for novo deve solicitar a atribuição da autorização. Se o edifício for usado deve verificar se a autorização existente serve para restauração e bebidas ou se necessita de solicitar a alteração do uso.

Para os estabelecimentos inseridos em edifícios com mais frações, se não estiver discriminado o uso da fração no processo de licenciamento original do edifício ou se o uso previsto não permitir a utilização como estabelecimento de restauração e bebidas, deve obter a concordância dos outros proprietários para obter autorização de utilização.

- **Licenças de obras**

Existem obras que necessitam de ser comunicadas previamente à câmara municipal ou ser licenciadas por esta. Podem, todavia, ser realizadas **sem intervenção municipal**, as seguintes obras:

- **Obras de conservação** (as obras de restauro, reparação ou limpeza destinadas a manter as condições do edifício como existiam na data da sua construção);
- **Obras confinadas ao interior do edifício** ou suas frações que não impliquem modificações na estrutura de estabilidade do edifício, das cêrceas (altura do edifício) da forma das fachadas e da forma dos telhados ou coberturas;
- **Obras de escassa relevância urbanística** (para a identificação das obras de escassa relevância urbanística consulte o n.º 1 do artigo 6.º A do [Regime Jurídico da Urbanização e da Edificação](#))

Todavia, este tipo de obras pode estar sujeito a **licença administrativa** nos seguintes casos:

- 1) Obras de conservação, se realizadas em imóveis classificados ou em vias de classificação, bem como em imóveis integrados em conjuntos ou sítios classificados ou em vias de classificação;
- 2) Obras de escassa relevância urbanística, se realizadas em: a) Imóveis classificados ou em vias de classificação, de interesse nacional ou de interesse público; b) Imóveis situados em zonas de proteção de imóveis classificados ou em vias de classificação; c) Imóveis integrados em conjuntos ou sítios classificados ou em vias de classificação.

Note bem - Caso pretenda realizar outro tipo de obras ou tem dúvidas sobre o enquadramento legal da obra que pretende realizar deve consultar a câmara municipal da localização do seu estabelecimento para saber o procedimento a seguir.

Quando a realização de obras ou pintura exterior do edifício implique a utilização do espaço público, tem de ser solicitada autorização para este efeito à câmara municipal.

• Segurança Contra Incêndio em Edifícios

Se a instalação do seu estabelecimento implicar obras que careçam de licenciamento ou de comunicação prévia à câmara municipal, o pedido de licença deve ser acompanhado do projeto de especialidade de Segurança Contra Incêndio em Edifícios (SCIE) ou, caso a utilização tenha a classificação de risco reduzido, de uma Ficha de Segurança, conforme modelo da Autoridade Nacional de Proteção Civil (ANPC). O pedido de autorização de utilização deve ser acompanhado de termo de responsabilidade que ateste que as condições de SCIE estão cumpridas.

No caso de obras de construção ou de alteração ou de mudança de uso, deve ainda submeter para parecer da ANPC, até 30 dias antes da entrada em utilização, as **medidas de autoproteção** a respeitar na exploração da atividade no estabelecimento, entre as quais se incluem medidas preventivas, medidas de intervenção em caso de incêndio, registo de segurança, formação em SCIE e simulacros.

Para a conceção de medidas de autoproteção recomenda-se a consulta a empresas especializadas.

Caso a fração afeta à atividade não tenha a classificação de risco reduzido, deve solicitar a **realização de inspeções regulares**, a realizar pela ANPC ou por entidade por ela credenciada, para verificação da manutenção das condições de SCIE aprovadas e da execução das medidas de autoproteção. A periodicidade da realização das inspeções pode oscilar entre 3 e 6 anos, dependendo da categoria de risco.

Para mais informações consulte o sítio da internet da [ANPC](#).

• Ruído

A instalação e o exercício de atividades ruidosas permanentes em determinadas zonas está sujeita ao cumprimento de determinados valores limite de ruído ambiente e do critério de incomodidade consoante os períodos do dia (diurno - das 7 às 20 horas, entardecer - das 20 às 23 horas e noturno - das 23 às 7 horas).

O cumprimento destas normas é verificado pela câmara municipal aquando do pedido de licença ou autorização para obras de construção, alteração ou reconstrução, ou da concessão

da licença de utilização, consoante os casos, devendo os respetivos pedidos ser acompanhados de um projeto acústico ou de ensaios acústicos.

Os ensaios e medições acústicas necessárias devem ser realizados por entidades acreditadas.

Note bem: Antes da instalação do estabelecimento, deve informar-se, junto da câmara municipal, se o mesmo se localiza em zona sensível ou mista e das medidas que deve tomar.

Pode também consultar o Plano Municipal de Ordenamento Território e plano municipal de redução do ruído para verificar as áreas onde é necessário reduzir o ruído ambiente exterior, a quantificação da redução e as medidas de redução de ruído.

- **Acessibilidade a pessoas com mobilidade condicionada ou reduzida**

Caso o seu estabelecimento tenha uma **área de acesso ao público superior a 150 m²**, deve cumprir as **normas técnicas em matéria de acessibilidade a pessoas com mobilidade condicionada ou reduzida**, que respeitam, no essencial, ao acesso das pessoas ao estabelecimento (como rampas de acesso e escadas) e à sua mobilidade dentro do mesmo (por exemplo, dimensão das portas e corredores, dimensões e requisitos das instalações sanitárias, altura dos botões e trincos das portas).

O cumprimento das normas técnicas de acessibilidade pode não ser exigível caso as obras necessárias à sua execução sejam desproporcionadamente difíceis, requeiram a aplicação de meios económico-financeiros desproporcionados, ou quando afetem sensivelmente o património cultural ou histórico que se pretende preservar.

O cumprimento destas normas é verificado pela câmara municipal aquando do pedido de licença ou autorização para obras de construção, alteração ou reconstrução, da concessão da licença de utilização, consoante os casos.

O pedido de licenciamento, de autorização de utilização ou a comunicação prévia, consoante os casos, deve acompanhado de um plano de acessibilidades a pessoas com deficiência e mobilidade condicionada, que apresente a rede de espaços e equipamentos acessíveis, bem como soluções de detalhe métrico, técnico e construtivo adotadas.

Quando o plano de acessibilidades for acompanhado por termo de responsabilidade subscrito por técnico legalmente habilitado, é dispensada a sua apreciação prévia pela câmara municipal.

- **Registo da insígnia ou do logótipo**

Se estiver interessado em registar a marca, insígnia ou logótipo do seu estabelecimento deve apresentar o pedido junto do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que pode ser efetuado [online](#) (com redução do valor das taxas a pagar), presencialmente, por correio ou junto de um [Espaço ou Centro de Formalidades de Empresas](#).

Para mais informações consulte o sítio na Internet do [INPI](#)

- **Licenças para ocupação de espaço público**

A instalação de equipamento que implique a ocupação de espaço público carece de uma mera comunicação prévia ou de um pedido de autorização, a instruir através do Balcão do Empreendedor, a dirigir à câmara municipal, de acordo com os critérios e condições definidos em regulamento municipal, quando pretenda a instalação de:

1. Toldos e respetivas sanefas, floreiras, vitrinas, expositores, arcas e máquinas de gelados, brinquedos mecânicos e contentores para resíduos, junto à fachada do estabelecimento;
2. Esplanada aberta em área contígua à fachada do estabelecimento, desde que a ocupação transversal não exceda a largura da fachada do estabelecimento;
3. Guarda-vento junto da esplanada, perpendicularmente ao plano marginal da fachada, desde que o seu avanço não ultrapasse o da esplanada;
4. Estrado, quando funcione como apoio a uma esplanada e não exceda a sua dimensão;
5. Suportes publicitários na área contígua à fachada do estabelecimento, desde que não excedam a largura da mesma,
6. Mensagem publicitária afixada ou inscrita na fachada ou em mobiliário urbano referido nos pontos 1 a 4.

Note bem - Entende-se por ocupação de espaço público qualquer ocupação de uma área de acesso livre e de uso coletivo afeta ao espaço público motivada por acessos a edifícios ou terrenos, obras, infraestruturas, equipamentos para fins comerciais ou suportes publicitários.

O município pode definir, no seu regulamento municipal, critérios diferentes dos enunciados nos pontos 1 a 6, ou proibir a ocupação do espaço público, para algum ou alguns daqueles fins, em toda a área do município ou apenas em parte dela.

Efetuada a mera comunicação prévia e após o pagamento das taxas devidas pode proceder à instalação do equipamento em causa.

Caso as características e a localização do mobiliário urbano não respeitem os limites acima referidos, ou a câmara municipal defina outro tipo de critérios, pode estar sujeito a uma autorização municipal para ocupar o espaço público.

Neste caso, a instalação só pode ocorrer quando a câmara municipal emitir despacho de deferimento ou quando não se pronuncie após o decurso do prazo de 20 dias a contar do pagamento das taxas devidas.

Note bem - Caso tenha dúvidas sobre o procedimento a efetuar deve consultar a informação disponível no [Balcão do Empreendedor](#), ou a câmara municipal da localização do seu estabelecimento.

• Licenças para reprodução de fonogramas /videogramas

Se pretende utilizar música gravada no seu estabelecimento, através de rádio, televisão ou internet, CDs ou outros suportes, incluindo videogramas, necessita de possuir autorização dos autores, artistas, intérpretes e executantes e respetivos produtores fonográficos.

Tal autorização/licença é emitida por entidades de gestão coletiva de direito de autor e dos direitos conexos que representam:

- Os autores - [A Sociedade Portuguesa de Autores](#) (SPA);
- Os artistas, intérpretes e executantes – Gestão dos Direitos dos Artistas, Intérpretes ou Executantes (GDA);
- Os produtores fonográficos - AUDIOGEST – Associação para a Gestão e Distribuição de Direitos.

A [PASSMUSICA](#) a marca que identifica a licença e o serviço de licenciamento conjunto da AUDIOGEST e da GDA.

Para mais informações, consulte os sites da [SPA](#) e da [PASSMUSICA](#).

1.2 Regras sobre as instalações que devo conhecer

• Infraestruturas

O seu estabelecimento deve dispor de infraestruturas básicas de fornecimento de água, eletricidade e rede de esgotos com as respetivas ligações às redes gerais.

Sempre que não exista rede pública de abastecimento de água, o estabelecimento deve dispor de reservatórios de água próprios com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades

correntes dos serviços que prestam. A captação e a reserva de água devem possuir adequadas condições de proteção sanitária e o sistema ser dotado dos processos de tratamento para obtenção de água potável ou para a manutenção dessa qualidade, de acordo com as normas de qualidade da água para consumo humano, devendo para o efeito ser efetuadas análises físico-químicas e microbiológicas por entidade devidamente credenciada.

- **Área de serviço**

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

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.

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.

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.

As zonas integrantes da área de serviço devem observar os requisitos aplicáveis às instalações do setor alimentar nos termos previstos na legislação em vigor.

- ✓ **Zonas integradas**

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 coloque em causa a higiene e segurança alimentar e se evite a propagação de fumos e cheiros.

Nas salas de refeição dos estabelecimentos 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.

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.

✓ **Cozinhas, copas e zonas de fabrico**

A zona de cozinha corresponde à zona destinada à preparação e confeção de alimentos, podendo também destinar-se ao respetivo empratamento e distribuição. Na cozinha deve, preferencialmente, existir uma zona de preparação distinta da zona da confeção. A zona de fabrico corresponde ao local destinado à preparação, confeção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados.

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 mantidos em bom estado de higiene e conservação.

A copa limpa corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço, podendo também dar apoio na preparação de alimentos. A copa suja corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios, onde deve existir, pelo menos, uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar a louça.

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.

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.

Nota: Nos estabelecimentos de bebidas que não disponham de zona de fabrico apenas podem ser efetuadas operações com produtos confeccionados ou pré-confeccionados, acabados ou que possam ser acabados no estabelecimento, desde que disponham de equipamentos adequados para esse efeito, tais como micro-ondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados.

✓ **Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal**

Nas áreas 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 sanitárias destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos e, sempre que possível, com sanitários separados por sexo.

No entanto, 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**:

- a) Nos estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do pessoal do estabelecimento;
- b) 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 na alínea anterior.

- **Área de 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.

Nas salas de refeição dos estabelecimentos 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.

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, e devem dispor dos equipamentos e utensílios necessários à sua cómoda e eficiente utilização e ser mantidas em bom estado de higiene.

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.

Nos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 30 lugares, as instalações sanitárias são obrigatoriamente separadas por género e devem dispor de retretes em cabines individualizadas.

A existência de instalações sanitárias destinadas aos clientes não é, porém, exigível:

- a) Aos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos anteriormente descritos;
- b) Aos estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento.

Saber mais

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:

Nos estabelecimentos com lugares sentados, 0,75 m² por lugar;

Nos estabelecimentos com lugares de pé, 0,50 m² por lugar;

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;

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

1.3. Regras gerais para o cumprimento de formalidades no Balcão do Empreendedor

Para cumprir um procedimento através do Balcão do Empreendedor deve ser detentor de:

- a) Cartão do Cidadão com ou sem ativação da assinatura digital qualificada, e leitor de Cartões; ou
- b) Chave Móvel Digital, um meio alternativo de autenticação nos portais e sítios na Internet da Administração Pública, pela associação do número de identificação civil a um único número de telemóvel e/ou a um único endereço de correio eletrónico.

Pode obter a Chave Móvel Digital, através da Internet, [no portal da autenticação](#) (devendo ter o Cartão de Cidadão e um leitor de cartões para autorizar a leitura dos seus dados pessoais), ou dirigir-se a um Espaço do Cidadão para a obter.

Pode obter mais informação no [portal da autenticação](#) ou através da linha de apoio: 707 24 11 07.

O acesso direto ao Balcão do Empreendedor (BdE) pode, também, ser efetuado por acesso mediado [nos balcões e atendimento das lojas e espaços cidadão/Empresa disponíveis](#).

2

Vou abrir o estabelecimento

- 2.1 Comunicar à câmara municipal o início da exploração**
- 2.2 Apresentar à câmara municipal um pedido de dispensa de requisitos**
- 2.3 Comunicar o início de atividade à AT e à Segurança Social**

A abertura de um estabelecimento de restauração ou de bebidas está sujeita a um de dois procedimentos, a efetuar no Balcão do Empreendedor:

- a) Mera comunicação prévia dirigida à câmara municipal territorialmente competente, ou;
- b) Autorização da câmara municipal territorialmente competente.

2.1 Comunicar à câmara municipal o início da exploração

Quando o estabelecimento cumpra todos os requisitos que lhe são aplicáveis, deve efetuar uma **mera comunicação prévia**, através do [formulário disponível no Balcão do Empreendedor](#).

Após a submissão da mera comunicação prévia receberá, na caixa de correio eletrónico que identificar no formulário, o respetivo comprovativo de entrega.

A câmara municipal pode, ou não, cobrar uma taxa, consoante o que estiver estabelecido nos regulamentos municipais. Caso o município não cobre uma taxa pode iniciar imediatamente a atividade. Se for devida uma taxa, apenas poderá iniciar a atividade após o respetivo pagamento.

Deverá manter na sua posse os comprovativos da apresentação da mera comunicação prévia e de pagamento.

No momento de proceder ao registo deve ter consigo:

- Cartão de Cidadão ou Bilhete de Identidade e Número de Identificação Fiscal (NIF);
- Endereço de correio eletrónico;
- Data de abertura do estabelecimento;
- Endereço do estabelecimento;
- Código da CAE referente à atividade;
- Informação sobre a capacidade do estabelecimento;
- Informação sobre o número de pessoas ao serviço.

2.2 Apresentar à câmara municipal um pedido de autorização para dispensa de requisitos

Quando, por questões arquitetónicas ou técnicas, o cumprimento dos requisitos aplicáveis seja impossível ou possa comprometer a viabilidade económica do estabelecimento e desde que não sejam postas em causa as condições de segurança, salubridade e ruído, a câmara municipal pode autorizar uma dispensa desses requisitos.

Nesta situação, deve efetuar um [pedido de autorização para dispensa de requisitos](#), através do formulário próprio, no Balcão do Empreendedor.

São requisitos possíveis de ser dispensados:

- Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal;
- Instalações sanitárias destinadas a clientes;
- Capacidade do estabelecimento.

O pedido de dispensa pode ser deferido com base nos seguintes fundamentos:

1. Contribuir para a requalificação ou revitalização da área circundante do edifício ou fração autónoma onde se instala o estabelecimento;
2. Contribuir para a conservação do edifício ou fração autónoma onde se instala o estabelecimento;
3. Preservar a rendibilidade ou as características arquitetónicas ou estruturais de edifícios classificados como de interesse nacional, público ou municipal ou que possuam valor histórico, arquitetónico, artístico ou cultural, quando a observância dos requisitos exigidos para as instalações e equipamentos, as possam afetar significativamente;
4. O facto de o estabelecimento estar integrado em conjunto comercial que já cumpra esses requisitos.

O pedido de dispensa não pode ser deferido nos casos em que há condicionamentos legais ou regulamentares imperativos relativos à segurança contra incêndios, à saúde pública ou a operações de gestão de resíduos, ou comprometa requisitos imperativos de higiene dos géneros alimentícios.

Deve ter em atenção que o pedido de autorização para dispensa de requisitos deve ser instruído com planta do estabelecimento em suporte digital, no formato “.dwf” ou “.dwg”, com indicação da localização dos equipamentos e dos espaços destinados a secções acessórias, quando aplicável, com indicação da respetiva área e código da Classificação das Atividades Económicas (CAE).

2.3 Comunicar o início de atividade à Autoridade Tributária e à Segurança Social

A apresentação à Autoridade Tributária e Aduaneira (AT) da declaração início da atividade é obrigatória quer para empresários em nome individual quer para pessoas coletivas.

Para mais informações sobre o modo como deve proceder consulte o [“Guia de Boas Práticas de Boas Práticas Fiscais para o Setor da restauração e Similares”](#).

A comunicação à segurança social é efetuada oficiosamente pela administração fiscal, com base na declaração de início de atividade. No caso das sociedades comerciais pode, também, ser efetuada oficiosamente aquando da constituição nos casos de regime especial de constituição imediata de sociedades, constituição *online* de sociedades ou criação imediata de representações permanentes de entidades estrangeiras.

3

Já abri o estabelecimento

3.1 Deveres gerais da entidade exploradora do estabelecimento

3.2 Regras de higiene e segurança alimentar

- Análise de Perigo e os Pontos Críticos de Controlo (HACCP)
- Utilização do azeite como tempero

3.3 Regras em matéria de gestão de resíduos

3.4 Obrigações de informação aos consumidores

- Nome e entidade exploradora
- Restrições de acesso ou permanência no estabelecimento
- Restrição à admissão de animais
- Interdição, condicionamento, ou permissão de fumar
- Símbolo internacional de acessibilidades
- Existência de Livro de Reclamações

3.5 Horário de funcionamento

- Lista de preços
- Restrições à venda de bebidas alcoólicas
- Indicação das entidades de Resolução Alternativa de Litígios (RAL)
- Exigências de consumo ou despesa mínima obrigatória
- Impossibilidade de devoluções de produtos alimentares não embalados
- Denominação dos géneros alimentícios e informação sobre alergénios
- Informação sobre o sistema de deteção de objetos perigosos
- Informação sobre o sistema de videovigilância

3

3.6 Obrigações com os trabalhadores

- Segurança e saúde no trabalho
- Formação
- Obrigações de informação aos trabalhadores
- Segurança Social

3.7 Seguros obrigatórios

3.8 Obrigações fiscais

3.1. Deveres gerais da entidade exploradora do estabelecimento

A entidade titular da exploração dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas deve:

- Manter em permanente bom estado de conservação e de higiene as instalações, equipamentos, mobiliário e utensílios do estabelecimento;
- Cumprir e fazer cumprir as normas legais e regulamentares aplicáveis ao manuseamento, preparação, acondicionamento e venda de produtos alimentares;
- Cumprir e fazer cumprir as demais regras legais e regulamentares aplicáveis à atividade;
- Facultar às autoridades fiscalizadoras competentes o acesso ao estabelecimento e o exame de documentos, livros e registos diretamente relacionados com a respetiva atividade.

3.2. Regras de higiene

Deve cumprir um conjunto de requisitos gerais de higiene, aplicáveis às empresas do sector alimentar, quer em termos de higiene das instalações, quer do pessoal.

✓ Higiene das instalações

As instalações, utensílios, aparelhos e equipamentos devem ser sujeitos a operações de lavagem e, se necessário, de desinfeção de forma a garantir a segurança dos alimentos. Essas operações devem estar contempladas no programa de higienização do estabelecimento.

As superfícies do solo devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e sempre que necessário desinfetadas, devendo ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos.

O pavimento deverá ser revestido de material impermeável, não absorvente e que permita fácil higienização e desinfeção.

O tipo de produtos utilizados, a periodicidade, a metodologia e o desenvolvimento dos processos de vigilância dessas operações são da responsabilidade do operador.

Para mais informações sobre a [higiene das instalações e Plano de Higienização](#) consulte o *site* da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

✓ Higiene Pessoal

Os trabalhadores que manipulam alimentos devem manter um elevado grau de higiene pessoal e usar vestuário adequado, limpo e sempre que necessário que confira proteção.

É proibida a manipulação de géneros alimentícios, bem como a presença em locais onde se manuseiem alimentos, a pessoas que sofram ou sejam portadoras de doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que estejam afetadas com doença que tenha probabilidades de contaminação direta ou indireta.

Para mais informações sobre a [higiene pessoal](#) consulte o site da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

• Análise de Perigo e os Pontos Críticos de Controlo (HACCP)

Deve garantir que todos os alimentos que disponibiliza ao consumidor são seguros, devendo criar, aplicar e manter procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios de Análise de Perigo e os Pontos Críticos de Controlo, ou HACCP.

Deve analisar todas as operações que compõem o processo produtivo, desde a receção da matéria-prima até ao serviço aos seus clientes, e identificar as etapas de transformação dos alimentos potencialmente perigosas e inseguras para a saúde, de forma a poder estabelecer controlos suficientes para minimizar os riscos de toxinfecções alimentares.

O HACCP é documentado pelo Codex Alimentarius que define os requisitos para o controlo eficaz da segurança alimentar.

Para a implementação de um sistema HACCP, devem ser considerados os seguintes princípios:

- Princípio 1 – Identificar quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
- Princípio 2 – Identificar os pontos críticos de controlo na fase ou nas fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um perigo ou para o reduzir para níveis aceitáveis;
- Princípio 3 - Estabelecer limites críticos em pontos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade, com vista à prevenção, eliminação ou redução dos perigos identificados;
- Princípio 4 - Estabelecer e aplicar processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo;
- Princípio 5 – Estabelecer medidas corretivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico não se encontra sob controlo;
- Princípio 6 – Estabelecer processos a efetuar regularmente, para verificar se as medidas referidas nos princípios 1 a 5 funcionam eficazmente;
- Princípio 7 – Elaborar documentos e registos adequados à natureza e dimensão da empresa, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nos princípios anteriores.

Em determinados casos, nomeadamente nos estabelecimentos onde não há preparação, produção ou transformação de alimentos, como em estabelecimentos de bebidas, existe flexibilidade na aplicação do sistema HACCP, sendo possível recorrer a outras metodologias mais simples.

Poderá encontrar mais informação sobre o sistema HACCP no site da [Autoridade de Segurança Alimentar e Económica](#), em particular sobre:

- [O que é o HACCP](#)
- [O HACCP em micro/pequenas empresas](#)
- [HACCP – Esclarecimento sobre simplificação do HACCP](#)
- [HACCP – Formação](#)
- [HACCP – Consultoria](#)

Recomenda-se ainda a consulta do [Código de Boas Práticas para a Restauração - Código Nacional de Boas Práticas \(2009\)](#), da autoria da AIHSA e Universidade do Algarve.

- **Utilização do azeite como tempero**

O azeite posto à disposição do consumidor final deve ser acondicionado em embalagens munidas de um sistema de abertura que perca a sua integridade após a primeira utilização e que não sejam passíveis de reutilização, ou que disponham de um sistema de proteção que não permita a sua reutilização após esgotamento do conteúdo original referenciado no rótulo.

3.3 Regras em matéria de gestão de resíduos

Deve adotar métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua **valorização por fluxos e fileiras: papel ou cartão/embalagens/vidro/resíduos orgânicos/óleos usados**.

Saber mais

Óleos alimentares usados (OAU) - Os produtores de OAU do sector da restauração são responsáveis pelo seu encaminhamento para um dos seguintes destinos:

- a) Operador de gestão de resíduos, devidamente licenciado, sem custos para o produtor ou detentor;
- b) Município respetivo, através dos pontos de recolha previamente indicados pelo mesmo quando a produção diária de OUA não exceda 1100 l.

Caso produção diária de OUA seja superior a 1100 l, o encaminhamento para o município respetivo é feito nos termos de acordo voluntário a estabelecer.

Excluem-se da definição de óleos alimentares usados, os resíduos da utilização das gorduras alimentares animais e vegetais, das margarinas e dos cremes para barrar e do azeite.

Os estabelecimentos devem conservar o certificado de OAU emitido pelo município ou operador de gestão de resíduos que assegura o encaminhamento dos respetivos OAU em seu poder, durante o respetivo período de validade, e apresentá-los às autoridades fiscalizadoras sempre que por estas forem solicitados. Este certificado tem validade máxima de um ano.

Para mais informações sobre o sistema OUA consulte as perguntas frequentes no sítio da internet da [Agência Portuguesa do Ambiente](#).

Embalagens não reutilizáveis - Para a comercialização de águas, cervejas e refrigerantes para consumo imediato em embalagens não reutilizáveis (de tara perdida), **deve o responsável do estabelecimento de restauração ou de bebidas aderir a um sistema de recolha seletiva que garanta a reciclagem das embalagens usadas**. Excetuam-se os concentrados destinados à preparação de bebidas refrigerantes por diluição no próprio local de consumo.

Para o efeito, pode optar por aderir ao sistema de qualquer uma das seguintes entidades gestoras licenciadas, mediante a celebração de contrato:

- [Sociedade Ponto Verde](#), que emite um certificado VERDORECA;
- [Novo Verde](#), que emite um certificado Novo Verde.

Para mais informações consulte as perguntas frequentes no sítio da internet da [Agência Portuguesa do Ambiente](#).

3.4 Obrigações de informação aos consumidores

As informações ao público deverão ser prestadas em língua portuguesa. Podem ser afixadas outras informações consideradas relevantes, designadamente informação esclarecendo os utentes que os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues, se consideram comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções; línguas faladas; existência de sistema de climatização; especialidades da casa; classificação ou distinções atribuídas ao estabelecimento. A plataforma [“Comunicar ao Consumidor”](#) disponibiliza gratuitamente ao agente económico os dísticos de informação ao consumidor necessários ao exercício da sua atividade, os quais deverão ser afixados obrigatoriamente, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento de restauração ou de bebidas, com as seguintes informações:

- **Nome e entidade exploradora**

O estabelecimento pode usar a designação em que se enquadre, de acordo com a CAE de registo. O estabelecimento não pode apresentar uma designação não referida no registo de início da atividade e que não possua.

- **Restrições de acesso ou permanência no estabelecimento**

Saber mais

É livre o acesso aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, porém:

- a) 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.
- b) Desde que devidamente publicitado, os estabelecimentos de restauração ou de bebidas podem ainda:

- i. Ser afetos, total ou parcialmente, à utilização exclusiva por associados, beneficiários ou clientes das entidades proprietária ou exploradora;
- ii. Ser objeto de reserva temporária de parte ou da totalidade dos estabelecimentos.

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.

- **Restrição à admissão de animais, caso seja aplicável, excetuando os cães de assistência**

Saber mais

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.

- **Interdição, condicionamento, ou permissão de fumar**

Saber mais

A interdição ou o condicionamento de fumar no interior dos estabelecimentos deve ser assinalado mediante a afixação de dísticos com fundo vermelho. As áreas onde é permitido fumar são identificadas mediante afixação de dísticos com fundo azul, conforme os modelos infra representados:



Os dísticos devem ser afixados ou colados de forma a serem dificilmente amovíveis e devem ser visíveis a partir do exterior dos estabelecimentos.

Nota: Se pretender instalar uma máquina de venda automática de cigarros no seu estabelecimento, deve certificar-se de a mesma:

- a) Está munida de um dispositivo eletrónico ou outro sistema bloqueador que impeça o seu acesso a menores de 18 anos;
- b) Esteja localizada no interior do estabelecimento, de forma a ser visualizada pelo responsável do mesmo, não podendo ser colocada nas respetivas zonas de acesso, escadas ou zonas similares.

- **Símbolo internacional de acessibilidades, quando aplicável**

Saber mais

Aplicável aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas que tenham área de acesso ao público superior a 150 m² e que respeitem as normas técnicas de acessibilidade (ver ponto 1.1. do presente Guia)

Símbolo internacional de acessibilidade



- **Existência de Livro de Reclamações**

Saber mais

Todos os estabelecimentos de atendimento ao público têm de ter nas suas instalações o “[Livro de Reclamações](#)”, de acordo com o modelo da [Imprensa Nacional Casa da Moeda S.A. \(INCM\)](#). Em local visível deve ser afixada a informação: “Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações” com indicação da entidade competente para apreciação da reclamação e respetivo endereço. O livro de reclamações deve estar sempre disponível e deverá ser entregue ao cliente sempre que solicitado.

O prestador de serviços está obrigado a fornecer todos os elementos necessários ao correto preenchimento dos campos relativos à sua identificação, devendo ainda confirmar que o consumidor os preencheu corretamente.

Após o preenchimento da folha de reclamação, o prestador de serviços ou o funcionário do estabelecimento tem a obrigação de destacar do livro de reclamações o original e entregar o duplicado da reclamação ao utente, conservando em seu poder o triplicado. No prazo de 10 dias úteis, deve ser remetida a folha original à Autoridade de Saúde Alimentar e Económica (ASAE), entidade competente para fiscalizar o cumprimento das obrigações legais aplicáveis à atividade de restauração e bebidas.

A remessa do original da folha de reclamação pode ser acompanhada das alegações que o prestador de serviços entenda dever prestar, bem como dos esclarecimentos dispensados ao reclamante em virtude da reclamação.

• Horário de funcionamento

Saber mais

Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas têm horário de funcionamento livre. No entanto, o município pode impor restrições, pelo que se deve consultar o respetivo regulamento na página eletrónica da câmara municipal territorialmente competente. Caso não exista um regulamento municipal em vigor, o estabelecimento pode definir livremente o horário que deseja praticar.

O dístico deve ser afixado em local visível do exterior.

• Lista de preços

Saber mais

Deve existir lista de preços, junto à entrada do estabelecimento, visível do exterior e no seu interior para disponibilização aos clientes, obrigatoriamente redigidas em português, com:

- a) A indicação de todos os pratos, produtos alimentares e bebidas que o estabelecimento forneça e respetivos preços, incluindo os do *couvert*, quando existente;
- b) A transcrição do requisito: “Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o *couvert*, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.”

Quando o estabelecimento dispuser de equipamento adequado para o efeito, a lista de preços deve ser redigida em braille de modo a facilitar informação a clientes com deficiência visual.

Entende-se por *couvert* o conjunto de alimentos ou aperitivos identificados na lista de produtos como *couvert*, fornecidos a pedido do cliente, antes do início da refeição.

• Restrições à venda de bebidas alcoólicas

Saber mais

É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores, (idade inferior a 18 anos) e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

A proibição de disponibilização, venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos deve constar de aviso afixado de forma visível.

O aviso deve ser impresso e escrito em caracteres facilmente legíveis, sobre fundo contrastante.

- **Indicação das entidades de Resolução Alternativa de Litígios (RAL)**

Saber mais

Os empresários da área da restauração ou de bebidas estão obrigados a informar os consumidores sobre as entidades de Resolução Alternativa de Litígios (RAL) às que aderiram voluntariamente.

Estas informações devem ser prestadas de forma clara, compreensível e adequada, devendo ser facilmente acessíveis (visíveis) ao consumidor, nomeadamente:

- no respetivo sítio da *Internet*, quando exista;
- nos contratos celebrados com os consumidores, quando estes assumam a forma escrita ou constituam contratos de adesão; ou
- não existindo contrato escrito, a informação deve ser prestada noutra suporte duradouro, nomeadamente num letreiro afixado na parede ou colocado no balcão de venda ou, em alternativa, na fatura entregue ao consumidor.

Para obter mais informações sobre o modelo de informação a prestar aos consumidores, modelo de dístico de informação sobre a adesão a um centro de arbitragem, ou outras, consulte os sítios da *Internet* da [Autoridade de Segurança Alimentar e Económica](#) e da [Direção-Geral do Consumidor](#).

- **Exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória**

Saber mais

É obrigatória a afixação visível do exterior, quando o estabelecimento tem consumo mínimo obrigatório

• Denominação dos géneros alimentícios e informação sobre alergénios

Saber mais

Os géneros alimentícios fornecidos por estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem apresentar as seguintes menções obrigatórias:

- a) Denominação do género alimentício: estas podem não estar imediatamente disponíveis em qualquer suporte, mas, nesse caso, deve ser identificada, de modo bem visível, a forma como essa informação deve ser obtida;
- b) Indicação de substâncias suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias: esta informação deve estar disponível em qualquer suporte de informação que permita a sua fácil apreensão pelo consumidor.

As substâncias ou produtos que podem provocar alergias ou intolerâncias são os seguintes:

- Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, gamut ou outras estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais;
- Crustáceos e produtos à base de crustáceos;
- Ovos e produtos à base de ovos;
- Peixes e produtos à base de peixe;
- Amendoins e produtos à base de amendoins;
- Soja e produtos à base de soja;
- Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose);
- Frutos de casca rijá, nomeadamente, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, pistácios, entre outros;
- Aipo e produtos à base de aipo;
- Mostarda e produtos à base de mostarda;
- Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
- Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/Kg ou 10ml/L;
- Tremoço e produtos à base de tremoço;
- Moluscos e produtos à base de moluscos.

Para mais informações consulte o sítio Internet da [Direção-Geral de Alimentação e Veterinária](#)

Poderá consultar, ainda, o [Manual de Alergia Alimentar para a Restauração](#), disponível no sítio Internet da ASAE, elaborado com o objetivo de informar, educar e ajudar os setores da restauração, hotelaria e turismo a lidar com a alergia alimentar. Este manual não tem carácter vinculativo ou legal, destinando-se a informar, educar e ajudar os setores da restauração, hotelaria e turismo a lidar com a alergia alimentar.

- **Informação sobre o sistema de deteção de objetos perigosos**

Na entrada das instalações dos estabelecimentos com sistema de deteção de objetos perigosos deve constar: «A entrada neste estabelecimento é vedada às pessoas que se recusem a passar pelo equipamento de deteção de objetos perigosos ou de uso proibido», seguindo-se a referência ao diploma Decreto-Lei n.º 135/2014, de 8 de setembro.

- **Informação sobre o sistema de videovigilância**

Na entrada das instalações dos estabelecimentos que disponham de sistema de videovigilância deve constar o dístico definido e a identificação da entidade de segurança privada autorizada a operar o sistema, pela menção do nome e alvará ou licença.



Nota: A Plataforma Eletrónica “Informação ao Consumidor”, disponível a partir de julho de 2017, permitirá aos empresários emitir, de forma automática e uniforme, os dísticos e os modelos para a afixação de toda a informação, obrigatória e facultativa, descrita neste capítulo.

3.5 Obrigações com os trabalhadores: segurança e saúde no trabalho/obrigações de informação

• Segurança e saúde no trabalho

Deve dispor de serviços de segurança e saúde no trabalho. Esses serviços podem ser organizados de acordo com as seguintes modalidades:

✓ Serviço externo

O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais destinadas a prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

Poderá consultar as listas de entidades autorizadas:

- Para a prestação de serviços externos de segurança no trabalho no sítio internet da [Autoridade para a Condições do Trabalho](#);
- Para a prestação de serviços externos de saúde no trabalho, no sítio Internet da [Direção-Geral de Saúde](#).

✓ Serviço interno

A atividade de segurança e saúde no trabalho é exercida pelo empregador e abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde aquele é responsável.

A adoção de serviços internos é obrigatória se a empresa tiver pelo menos 400 trabalhadores, num estabelecimento, ou num conjunto de estabelecimentos distanciados até 50Km daquele que ocupa maior número de trabalhadores.

Contudo, pode ser solicitada à ACT a dispensa de serviços internos para as condições do trabalho, em determinadas circunstâncias.

✓ Serviços comuns

Serviços criados por várias empresas ou estabelecimentos pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo, nem se encontrem obrigadas a organizar serviços internos, contemplando exclusivamente os trabalhadores de cuja segurança e saúde aqueles são responsáveis, através da celebração de um acordo escrito.

✓ **Serviços exercidos pelo próprio empregador ou por trabalhador designado**

No estabelecimento que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo **próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados**, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento.

Note, no entanto, que o exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

Para mais informações consulte o sítio da Internet da [ACT](#).

• **Formação**

Os trabalhadores têm direito a um número mínimo de 35 horas de formação contínua, em cada ano, cabendo ao empregador assegurar a realização dessa formação, mediante ações desenvolvidas na empresa ou a concessão de tempo para frequência de formação por iniciativa do trabalhador.

Para mais informações consulte a nota técnica disponível no [Portal da ACT](#).

• **Obrigações de informação aos trabalhadores**

É obrigatória a afixação no estabelecimento da seguinte informação:

✓ **Mapa de horário de trabalho e mapa de férias**

Mapa de horário de trabalho, bem como o mapa de férias, com indicação do início e do termo dos períodos de férias de cada trabalhador, até 15 de abril de cada ano e mantê-lo afixado nos locais de trabalho entre esta data e 31 de outubro.

Anualmente deve ser comunicada à ACT informação sobre a atividade social da empresa através do **Relatório Único**, que é entregue por meio informático, durante o período de 16 de março a 15 de abril do ano seguinte àquele a que respeita.

Para mais informações consulte o sítio do [Relatório Único](#).

- ✓ **Publicidade de instrumento de regulamentação coletiva de trabalho aplicável (IRCT)**

Indicação de instrumentos de regulamentação coletiva de trabalho aplicáveis.

- ✓ **Direito à igualdade no acesso a emprego e no trabalho**

Informação relativa aos direitos e deveres do trabalhador em matéria de igualdade e não discriminação.

- ✓ **Regulamento interno (se existente);**
- ✓ **Informação sobre a legislação referente ao direito de parentalidade**

Para quaisquer outras questões relacionadas com condições do trabalho consulte o [Portal da ACT](#). Também pode ligar para a linha telefónica **707 288 448** – serviço informativo telefónico da ACT ou dirigir-se a qualquer [serviço desconcentrado da ACT](#), nomeadamente o localizado na zona do seu estabelecimento, cujos contatos estão disponíveis no [Portal da ACT](#)

• **Segurança Social**

Se for **trabalhador independente** deve:

- a) Pagar as contribuições a partir da data de produção de efeitos do enquadramento no regime ou da cessação da isenção da obrigação de contribuir, de 1 a 20 do mês seguinte àquele a que respeitam;
- b) Declarar anualmente, o valor da atividade desenvolvida no ano anterior, através do preenchimento de anexo da Segurança Social ao modelo 3 do IRS.

Se o cônjuge trabalhar no estabelecimento deve efetuar o requerimento da sua inscrição.

Para mais informações sobre direitos e deveres perante a segurança social consulte a área destinada a trabalhadores independentes no portal da [Segurança Social](#).

Se é uma **entidade empregadora**, deve ter em atenção um conjunto de obrigações de comunicação aos serviços da Segurança Social:

- **A alteração de elementos de identificação**, incluindo os relativos aos estabelecimentos, o início, a suspensão ou a cessação da sua atividade (a comunicação destes elementos considera-se cumprida se a mesma for efetuada à administração fiscal ou puder ser obtida oficiosamente);
- Os elementos necessários ao enquadramento ou à exclusão do trabalhador como membro dos órgãos estatutários, solicitados pelos serviços competentes de Segurança Social;

- **A admissão** de novos trabalhadores nas **24 horas anteriores** ao início de produção de efeitos do contrato de trabalho, ou **durante as 24 horas seguintes** ao início da atividade quando por razões excepcionais (fundamentadas) a comunicação não possa ser feita naquele prazo e apenas para contratos de muito curta duração ou prestação de trabalho por turnos. Esta comunicação deve ser feita *online* no serviço [Segurança Social Direta](#);
- **A cessação, suspensão** do contrato de trabalho e respetivo motivo até ao dia 10 do mês seguinte ao da sua ocorrência;
- **A alteração da modalidade do contrato de trabalho** até ao dia 10 do mês seguinte ao da sua ocorrência.

Deverá ainda:

- **Entregar uma declaração aos trabalhadores** ou cópia da comunicação de declaração de admissão, da qual conste o respetivo Número de Identificação da Segurança Social (NISS), o Número de Identificação Fiscal (NIF) e a data da admissão do trabalhador;
- **Entregar a declaração de remunerações (DR)**, através da Internet no serviço [Segurança Social Direta](#), **do dia 1 ao dia 10 do mês seguinte** àquele a que diga respeito;
- **Efetuar o pagamento** regular das contribuições e quotizações.

Para mais informações sobre admissão de trabalhadores consulte a área destinada a este assunto no [Portal da Segurança Social](#).

Os formulários para as comunicações referidas podem ser obtidos no [Portal da Segurança Social](#) ou em qualquer serviço de atendimento da Segurança Social.

3.6 Seguros obrigatórios

Deverá contratar os seguintes seguros, consoante as situações:

- **Acidentes de Trabalho** – no caso de ser uma entidade empregadora (proteção dos trabalhadores);
- **Incêndio** - Obrigatório apenas para os edifícios em regime de propriedade horizontal;
- **Automóvel** - Seguro destinado à proteção dos veículos afetos à atividade;
- **Espetáculos** - Seguro de responsabilidade civil ou garantia, ou instrumento financeiro equivalente, que cubra eventuais danos decorrentes da realização dos espetáculos, quando não estejam cobertos por seguro, garantia ou instrumento financeiro equivalente referente ao recinto ou ao local de realização do espetáculo.

3.7 Obrigações fiscais

Deve cumprir um conjunto de obrigações fiscais, designadamente no que respeita ao pagamento de impostos, faturação, declarações de informação.

Para obter informações relativamente às suas obrigações fiscais consulte o [Guia de Boas Práticas Fiscais para o Setor da Restauração e Similares](#), disponível no Portal das Finanças.

4

Estabelecimentos com requisitos específicos

4.1 Estabelecimentos com espaços de dança

- Requisitos gerais do sistema de segurança
- Requisitos específicos do sistema de videovigilância com captação e gravação de imagens
- Requisitos específicos do equipamento de deteção de armas, objetos, engenhos ou substâncias de uso e porte legalmente proibido
- Segurança privada com a especialidade de segurança-porteiro

4.2 Estabelecimentos que disponibilizam música ao vivo ou outro tipo de espetáculos

4.1 Estabelecimentos com espaços de dança

- **Requisitos gerais do sistema de segurança**

Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas que disponham de espaços destinados à dança ou onde habitualmente se dance carecem da implementação de um sistema de segurança em conformidade com a lotação de lugares.

Até 100 lugares, com restrição de horário:

- Sem requisitos especiais, desde que encerrem antes das 24 horas (os bares) ou das 02 horas (os estabelecimentos de restauração).

Até 100 lugares sem restrição de horário ou até 200 lugares:

- Sistema de videovigilância com captação e gravação de imagens (deve permitir a identificação de pessoas nos locais de entrada e saída das instalações).

De 200 a 400 lugares:

- Sistema de videovigilância com captação e gravação de imagens (deve permitir a identificação de pessoas nos locais de entrada e saída das instalações, bem como o controlo de toda a área destinada a clientes, exceto instalações sanitárias);
- Equipamento de deteção de armas, objetos, engenhos ou substâncias de uso e porte legalmente proibido ou que ponham em causa a segurança de pessoas e bens;
- Serviço de vigilância com recurso a segurança privado com a especialidade de segurança-porteiro (um segurança-porteiro no controlo de acesso ao estabelecimento).

Mais de 400 lugares:

- Sistema de videovigilância com captação e gravação de imagens (deve permitir a identificação de pessoas nos locais de entrada e saída das instalações, bem como o controlo de toda a área destinada a clientes, exceto instalações sanitárias);
- Equipamento de deteção de armas, objetos, engenhos ou substâncias de uso e porte legalmente proibido ou que ponham em causa a segurança de pessoas e bens;
- Serviço de vigilância com recurso a segurança privado com a especialidade de segurança-porteiro (um segurança-porteiro no controlo de acesso ao estabelecimento e um segurança-porteiro no controlo de permanência nos estabelecimentos a que acresce um segurança-porteiro por cada 250 lugares, nos estabelecimentos com lotação igual ou superior a 1000 lugares).

Saber mais

Não é necessária a implementação de um sistema de segurança nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas que disponham de espaço de dança ou onde habitualmente se dance, desde que a respetiva sala tenha lotação inferior a 100 lugares, e cumpra os seguintes requisitos de horário:

- a) Estabelecimento de restauração - o respetivo horário de funcionamento não abranja, na totalidade ou em parte, o período compreendido entre as 2 e as 7 horas;
- b) Estabelecimento de bebidas - o respetivo horário de funcionamento não abranja, na totalidade ou em parte, o período compreendido entre as 24 e as 7 horas.

- **Requisitos específicos do sistema de videovigilância com captação e gravação de imagens**

As gravações de imagem nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas que disponham de espaços destinados à dança ou onde habitualmente se dance são obrigatórias desde a sua abertura até ao encerramento do estabelecimento. Estas gravações devem ser conservadas pelo prazo de 30 dias, contados desde a respetiva captação, findo o qual são destruídas. É proibida a cessão ou cópia das gravações obtidas, só podendo ser utilizadas nos termos da legislação processual penal.

Na entrada das instalações dos estabelecimentos, é obrigatória a afixação, em local bem visível, de aviso da existência de sistema de videovigilância (ver cap. 3.3)

O sistema de videovigilância deve cumprir os requisitos técnicos fixados para os meios de vigilância eletrónica de segurança privada, previstos na lei, e na respetiva regulamentação, podendo ser instalado e operado pelo titular ou explorador do estabelecimento de restauração ou de bebidas. É proibida a gravação de som pelos sistemas de videovigilância, salvo se previamente autorizada pela Comissão Nacional de Proteção de Dados, nos termos legalmente aplicáveis.

- **Requisitos específicos do equipamento de deteção de armas, objetos, engenhos ou substâncias de uso e porte legalmente proibido**

O equipamento de deteção de armas, objetos, engenhos ou substâncias de uso e porte legalmente proibido ou que ponham em causa a segurança de pessoas e bens deve ser operado por segurança privado com a especialidade de segurança-porteiro.

Na entrada das instalações dos estabelecimentos referidos é obrigatória a afixação de dístico conforme informação no cap. 3.3

A passagem pelo equipamento de deteção de objetos perigosos ou de uso proibido não é obrigatória para grávidas ou pessoas que apresentem comprovativo de motivo médico atendível.

- **Segurança privada com a especialidade de segurança-porteiro**

O segurança-porteiro pode, no controlo de acesso ao estabelecimento, efetuar revistas pessoais de prevenção e segurança com o estrito objetivo de impedir a entrada de armas, objetos, engenhos ou substâncias de uso e porte legalmente proibido ou que ponham em causa a segurança de pessoas e bens, devendo, para o efeito, recorrer ao uso de raquetes de deteção de metais e de explosivos ou operar outros equipamentos de revista não intrusivos com a mesma finalidade. Não é considerado serviço de vigilância o mero controlo de títulos de ingresso ou de consumo mínimo, quando aplicável.

Note bem: Estão excluídos do âmbito dos requisitos apresentados os estabelecimentos de restauração ou de bebidas cuja atividade se destine a eventos privados, nos casos em que o pagamento dos custos do evento seja suportado por uma única entidade, bem como os estabelecimentos integrados em empreendimentos turísticos em que seja permitido o acesso a hóspedes e respetivos convidados, quando acompanhados por aqueles.

4.2 Estabelecimentos que disponibilizam música ao vivo ou outro tipo de espetáculos

Se o seu estabelecimento promover espetáculos de natureza artística, como por exemplo música ao vivo, deve proceder ao [registo de promotor de espetáculos](#) de natureza artística e efetuar a [mera comunicação prévia](#) junto da Inspeção-Geral das Atividades Culturais (IGAC).

Deve, ainda, efetuar a regular apresentação de [mera comunicação prévia para a exibição ou execução pública de obras protegidas](#) pelo Código do Direito de Autor e dos Direitos Conexos, que é válida apenas para o número de dias ou de sessões comunicadas.

A mera comunicação prévia para exibição ou execução pública de obras protegidas deve ser acompanhada da autorização dos detentores de direitos de autor e conexos [ou dos seus representantes](#), bem como de cópia de apólice de seguro de responsabilidade civil, garantia ou instrumento financeiro equivalente.

5

Alterar e Encerrar o estabelecimento

5.1 Alteração do estabelecimento

- Comunicar à Câmara Municipal
- Apresentar à câmara municipal alteração ao pedido de dispensa de requisitos

5.2 Comunicar o encerramento do estabelecimento, ou a cessação da atividade

5.1 Comunicar a alteração do estabelecimento

- **Comunicar à câmara municipal**

Sempre que se verifique uma alteração significativa das condições de exercício da atividade, que configure uma alteração do ramo de atividade ou da área e da capacidade do estabelecimento, bem como a alteração de titularidade da exploração do estabelecimento, deve submeter uma mera comunicação prévia de alteração da atividade, [no Balcão do Empreendedor](#).

- **Apresentar à câmara municipal alteração ao pedido de dispensa de requisitos**

A alteração significativa das condições de exercício das atividades e a alteração da titularidade do estabelecimento está sujeita a averbamento na respetiva autorização.

O interessado deve apresentar à câmara municipal territorialmente competente, através do Balcão do Empreendedor, a comunicação relativa a alteração significativa, consoante o caso, apresentando os seguintes elementos:

- Identificação do titular da exploração do estabelecimento com menção do nome ou firma e do número de identificação fiscal;
- Endereço da sede ou domicílio fiscal, consoante se trate de pessoa coletiva ou singular;
- Códigos da Classificação Portuguesa das Atividades Económicas (CAE) correspondentes às atividades que são desenvolvidas no estabelecimento;
- Fundamentação do pedido de dispensa de requisitos:
 1. O contributo para a requalificação ou revitalização da área circundante do edifício ou fração autónoma onde se instala o estabelecimento;
 2. O contributo para a conservação do edifício ou fração autónoma onde se instala o estabelecimento;
 3. A estrita observância dos requisitos exigidos para as instalações e equipamentos afetar significativamente a rendibilidade ou as características arquitetónicas ou estruturais dos edifícios que estejam classificados como de interesse nacional, público ou municipal ou que possuam valor histórico, arquitetónico, artístico ou cultural;
 4. O facto de o estabelecimento estar integrado em conjunto comercial que já cumpra esses requisitos.
- Endereço do estabelecimento e o respetivo nome ou insígnia;
- Indicação do número ou referência do título de autorização de utilização;
- Indicação da alteração significativa em causa;

- Planta do estabelecimento ou armazém, em suporte digital, no formato “.dwf” ou “.dwg”, com indicação da localização dos equipamentos e dos espaços destinados a secções acessórias industriais, quando aplicável, com indicação da respetiva área e código da CAE.

O novo titular de exploração deve apresentar à câmara municipal territorialmente competente, através do balcão do empreendedor, os elementos:

- Identificação do titular da exploração do estabelecimento com menção do nome ou firma e do número de identificação fiscal;
- Endereço da sede ou domicílio fiscal, consoante se trate de pessoa coletiva ou singular;
- Endereço do estabelecimento e o respetivo nome ou insígnia;
- Indicação do título de autorização de utilização

Saber mais

Pode também haver necessidade de alteração da atividade junto da Autoridade Tributária e Aduaneira. Para o efeito consulte o [Guia de Boas Práticas Fiscais para o Setor da Restauração e Similares](#).

5.2 Comunicar o encerramento do estabelecimento

O encerramento de estabelecimentos deve ser comunicado à câmara municipal territorialmente competente e à Direção-Geral das Atividades Económicas (DGAE), através do Balcão do Empreendedor, no prazo máximo de 60 dias após a ocorrência do facto, quer se trate de um estabelecimento que tenha efetuado uma [mera comunicação prévia](#) para início de atividade, ou obtido uma autorização de [dispensa de requisitos](#).

Se o encerramento do estabelecimento implicar também a cessação da atividade, deve comunicar à Autoridade Tributária e Aduaneira, no prazo de 30 dias a contar da data da cessação.

Não há necessidade de informar a Segurança Social (SS) quando cessa a atividade, visto que os dados na Autoridade Tributária e Aduaneira são objeto de cruzamento de informação.

Para mais informações consulte o [Guia de Boas Práticas Fiscais para o Setor da Restauração e Similares](#).

6

Regras para instalações não permanentes

- 6.1 Iniciar a exploração de uma unidade móvel ou amovível
- 6.2 Requisitos a que as unidades móveis ou amovíveis devem obedecer
- 6.3 Comunicar a alteração da atividade
- 6.4 Comunicar a cessação da atividade

6.1 Iniciar a exploração de uma unidade móvel ou amovível

Caso pretenda explorar uma unidade móvel ou amovível de restauração ou de bebidas ou uma instalação fixa de uso temporário (para a realização de menos de 20 eventos anuais e duração anual acumulada máxima de 30 dias), deve submeter uma mera comunicação prévia no [Balcão do Empreendedor](#), dirigida à câmara municipal territorialmente competente.

Após a submissão da mera comunicação prévia receberá, na caixa de correio eletrónico que identificar no formulário, o respetivo comprovativo de entrega.

A câmara municipal pode, ou não, cobrar uma taxa, consoante o que estiver estabelecido nos regulamentos municipais. Caso o município não cobre uma taxa pode iniciar imediatamente a atividade. Se for devida uma taxa, apenas poderá iniciar a atividade após o respetivo pagamento.

Com o comprovativo de entrega da mera comunicação prévia e o pagamento da taxa devida, quando aplicável, pode iniciar o exercício da atividade.

No caso do exercício da atividade em unidade móvel ou amovível pode necessitar:

- a) Da atribuição do espaço de venda, nos termos do respetivo regulamento municipal, caso pretenda exercer a atividade numa feira municipal;
- b) De uma autorização para a utilização de espaço do domínio público.

Note bem: No caso do exercício da atividade em unidade móvel ou amovível deve, consoante o caso, consultar o regulamento municipal aplicável às regras de funcionamento das feiras do município ou às regras para o exercício da venda ambulante, uma vez que os municípios podem proibir, ou restringir, o exercício das atividades ambulantes.

6.2 Requisitos a que as unidades móveis ou amovíveis devem obedecer

As unidades móveis ou amovíveis devem ser mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação e sempre que necessário:

- a) Devem existir instalações adequadas que permitam a manutenção de uma higiene pessoal adequada;
- b) As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, devendo, para o efeito, ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a menos que possa provar à autoridade competente que outros materiais utilizados são adequados;
- c) Devem existir meios adequados para a lavagem, desinfeção dos utensílios e equipamentos de trabalho;
- d) Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria;
- e) Devem existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como de resíduos;
- f) Devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;
- g) Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação.

6.3 Comunicar a alteração da atividade

A alteração do ramo de atividade de restauração e bebidas não sedentária deve ser comunicada, através do [Balcão do Empreendedor](#).

6.4 Comunicar a cessação da atividade

A cessação da atividade deve ser comunicada no [Balcão do Empreendedor](#), até 60 dias após a sua ocorrência.

7

Legislação base

Legislação base

- Decreto-Lei n.º 555/1999, de 16 de dezembro, [na sua redação atual](#) - Regime Jurídico da Urbanização e Edificação
- [Portaria n.º 113/2015 de 22 de abril](#) - identifica os elementos instrutórios dos procedimentos previstos no Regime Jurídico da Urbanização e Edificação
- Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro, republicado pelo [Decreto-Lei n.º 224/2015, de 9 de outubro](#) - Regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios
- [Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro](#) - aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE) [Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro](#) (3.ª revisão), alterado pelo [Decreto-Lei n.º 278/2007, de 1 de agosto](#) - Regulamento Geral do Ruído
- [Decreto-Lei n.º 163/2006, de 8 de agosto](#), alterado pelo [Decreto-Lei n.º 136/2014, de 9 de setembro](#) (2.ª versão), - Regime da acessibilidade aos edifícios e estabelecimentos que recebem público, via pública e edifícios habitacionais
- [Decreto-Lei n.º 36/2003, de 5 de março](#) (9.ª revisão) – Código da Propriedade Industrial
- [Decreto-Lei n.º 48/2011 de 1 de abril](#) (3.ª revisão) - simplifica o regime de ocupação do espaço público, da afixação e da inscrição de mensagens publicitárias de natureza comercial
- [Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro](#) (3.ª versão) – Regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração (RJACSR) e regulamenta os requisitos específicos ao exercício da atividade de Restauração e Bebidas
- [Decreto-Lei n.º 92/2010, de 26 de julho](#) alterado pelo - Regime da qualidade da água destinada ao consumo humano
- [Regulamento \(CE\) n.º 852/2004](#) do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios
- [Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho](#) – assegura a execução e o cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das obrigações decorrentes dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal
- [Portaria n.º 24/2005, de 11 de janeiro](#) - define as regras relativas ao modo de apresentação do azeite destinado a ser utilizado como tempero de prato nos estabelecimentos de hotelaria, de restauração e de restauração e bebidas

- [Decreto-Lei n.º 267/2009, de 29 de setembro](#) - Regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados, produzidos pelos sectores industriais, da hotelaria e restauração (HORECA) e doméstico
- [Portaria n.º 158/2015, de 29 de maio](#) estabelece as regras de funcionamento dos sistemas de consignação aplicáveis às embalagens reutilizáveis e às não reutilizáveis, bem como as do sistema integrado aplicável apenas às embalagens não reutilizáveis
- Lei n.º 37/2007, de 14 de agosto, republicada pela [Lei n.º 109/2015, de 26 de agosto](#) (2.ª revisão) - aprova normas para a proteção dos cidadãos da exposição involuntária ao fumo do tabaco e medidas de redução da procura relacionadas com a dependência e a cessação do seu consumo
- Decreto-Lei n.º 156/2005 de 15 de setembro, [na sua redação atual](#) (6.ª revisão) – estabelece a obrigatoriedade de disponibilização do livro de reclamações a todos os fornecedores de bens ou prestadores de serviços que tenham contacto com o público em geral
- Decreto-Lei n.º 48/96, de 15 de maio, republicado pelo Decreto-Lei n.º 48/2011, de 1 de abril, e alterado pelo [Decreto-Lei nº 10/2015, de 16 de janeiro](#) – estabelece o regime de horários de funcionamento dos estabelecimentos comerciais
- Decreto-Lei n.º 50/2013, de 16 de abril, alterado pelo [Decreto-Lei n.º 106/2015 de 16 de junho](#) - estabelece o regime de disponibilização, venda e consumo de bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público, proibindo a sua prática relativamente a menores de idade
- [Lei n.º 144/2015, de 8 de setembro](#) (3.ª revisão) - estabelece o enquadramento jurídico dos mecanismos de resolução extrajudicial de litígios de consumo
- [Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho](#) - assegura a execução e o cumprimento, na ordem jurídica interna, das obrigações decorrentes, entre outros, do [Regulamento \(UE\) n.º 1169/2011](#), do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, e fixa as normas de prestação de informação relativas aos géneros alimentícios apresentados para venda ao consumidor final ou aos estabelecimentos de restauração coletiva sem acondicionamento prévio, bem como os géneros alimentícios fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva, os pré-embalados para venda direta e os embalados nos pontos de venda a pedido do comprador.
- Lei nº 7/2009, de 12 de fevereiro ([na sua versão atual](#)) - Código do Trabalho
- Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro, alterada pelas Leis n.ºs 42/2012, de 28 de agosto, 3/2014, de 28 de janeiro, 88/2015, de 28 de maio, 146/2015, de 9 de setembro e [Lei n.º 28/2016 de 23 de agosto](#) – Regime jurídico promoção da segurança e saúde no trabalho
- [Portaria n.º 108-A/2011, de 14 de março](#) - regula o conteúdo do relatório anual referente à informação sobre a atividade

social da empresa e o prazo da sua apresentação, por parte do empregador, ao serviço com competência inspetiva do ministério responsável pela área laboral

- [Decreto-Lei n.º 135/2014, de 8 de setembro](#) (2.ª revisão) - Regime jurídico dos sistemas de segurança privada dos estabelecimentos de restauração e de bebidas que disponham de salas ou de espaços destinados a dança ou onde habitualmente se dance
- [Lei n.º 34/2013, de 16 de maio](#) (2.ª revisão) - Regime do exercício da atividade de segurança privada
- [Decreto-Lei n.º 23/2014, de 14 de fevereiro](#) - Regime de funcionamento dos espetáculos de natureza artística e de instalação e fiscalização dos recintos fixos destinados à sua realização, e estabelece o regime de classificação de espetáculos de natureza artística e de divertimentos públicos

8

8.1 Contactos úteis

8.2 Entidades consultadas

8.1 Contactos úteis

- [Agência Portuguesa do Ambiente \(APA\)](#)
- [Autoridade para as Condições de Trabalho \(ACT\)](#)
- [Autoridade Nacional de Proteção Civil \(ANPC\)](#)
- [Autoridade de Segurança Alimentar e Económica \(ASAE\)](#)
- [Autoridade Tributária e Aduaneira \(AT\)](#)
- [Balcão de Atendimento do Espaço Empresa](#)
- [Balcão do Empreendedor \(BdE\)](#)
- [Direção-Geral das Atividades Económicas \(DGAE\)](#)
- [Empresa Online](#)
- [Inspeção Geral das Atividades Culturais \(IGAC\)](#)
- [Instituto Nacional da Propriedade Industrial \(INPI\)](#)
- [Instituto dos Registos e do Notariado \(IRN\)](#)
- [PASSMUSICA](#)
- [Portal da Segurança Social](#)
- [Sociedade Portuguesa de Autores \(SPA\)](#)

8.2 Entidades consultadas

- Inspeção-Geral das Atividades Culturais – IGAC
- Associação Nacional dos Municípios Portugueses – ANMP
- Autoridade para as Condições do Trabalho – ACT
- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE
- Autoridade Nacional de Proteção Civil – ANPC
- Associação da Hotelaria, Restauração e Similares Portuguesa - AHRESP