Decreto-Lei nº 30/2009

de 17 de Agosto

O presente diploma estabelece o regime de vistoria a estabelecimentos comerciais e o regime de declaração prévia a que estão sujeitos os estabelecimentos de comércio de produtos alimentares e alguns estabelecimentos de comércio de produtos não alimentares e revoga o Decreto-Lei n.º 3/2006, de 16 de Janeiro e a Portaria n.º 47/2008, de 29 de Dezembro.

A instalação dos estabelecimentos de comércio alimentar e não alimentar está actualmente sujeita a um regime de licenciamento prévio, tornando o processo de licenciamento dos estabelecimentos lento e complexo, devido, sobretudo, à dificuldade de agendamento de uma vistoria que exige a presença em simultâneo de vários organismos e entidades, com todas as desvantagens que tal acarreta ao dinamismo da economia nacional.

No quadro das diferentes iniciativas visando a melhoria das condições do ambiente de negócios em Cabo Verde, é dado mais um passo em matéria de simplificação do processo de licenciamento daqueles estabelecimentos, com a instituição da vistoria á posteriori, permitindo as empresas obter mais rapidamente licenças e autorizações e cumprir outras formalidades de que necessitam para exercer a sua actividade.

Relativamente aos estabelecimentos de comércio alimentar e certos estabelecimentos de comércio não alimentar entendeu-se que o actual regime de licenciamento prévio impõe aos particulares procedimentos complexos, justificando-se a adopção de uma solução alternativa que facilite as actividades económicas em questão, podendo a segurança das pessoas decorrentes do funcionamento dos estabelecimentos de comércio de produtos alimentares e não alimentares ser garantida através de um regime de declaração prévia à abertura dos estabelecimentos, os quais são posteriormente, e em qualquer momento do seu funcionamento, fiscalizados pelas autoridades competentes.

Desta forma, sem dispensar os procedimentos estabelecidos em matéria de urbanização e edificação, elimina-se a obrigatoriedade da vistoria prévia à elaboração e emissão de alvará relativo ao funcionamento de estabelecimentos de comércio, reduzindo-se significativamente os prazos de abertura dos estabelecimentos.

O presente diploma pretende também uma maior responsabilização das empresas no que se refere à qualidade e à segurança dos produtos.

Foram ouvidos as associações empresariais do sector e a Associação Nacional dos Municípios de Cabo Verde;

Assim:

No uso da faculdade conferida pela alínea *a*) do n.º 2 do artigo 203º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

CAPITULO I

Disposições gerais

Secção I

Do Objecto e definição

Artigo 1º

Objecto

O presente diploma estabelece o regime de vistoria a que está sujeito os estabelecimentos comerciais e conjuntos comerciais.

Artigo 2º

Definições

1. Para efeitos deste diploma, entende-se por:

a) "Vistoria", o acto através do qual as entidades competentes atestam a conformidade das infra-estruturas destinadas ao comércio às exigências legais sobre a sua funcionalidade, segurança e saúde pública.

b) "Estabelecimentos comerciais", toda a instalação, de carácter fixo e permanente, onde seja exercida, exclusiva ou principalmente, de modo habitual e profissional, uma ou mais actividades comerciais, por grosso, por grosso em livre serviço ou a retalho, e os conjuntos comerciais.

c) "Estabelecimento de comércio por grosso", o local onde se exerce a actividade de comércio por grosso.

d) "Comércio por grosso em livre serviço", a actividade de comércio por grosso definida nos termos mencionados na alínea anterior e cujo método de venda se caracterize por as mercadorias se encontrarem expostas e ao alcance dos clientes que, servindo-se a si próprios, as levam à caixa para efectuar o pagamento;

e) "Estabelecimento de comércio a retalho", o local onde se exerce a actividade de comércio a retalho.

f) "Comércio Alimentar", a actividade comercial que consiste na aquisição de produtos alimentares e posterior venda em estabelecimentos apropriados ou em outros lugares permitidos por lei.

g) "Comércio não Alimentar", é a actividade comercial que consiste na aquisição de produtos não alimentares e posterior venda em estabelecimentos apropriados ou em outros lugares permitidos por lei.

h) "Estabelecimento de comércio alimentar", o local onde se exerce exclusivamente uma actividade de comércio alimentar;

i) "Estabelecimento de comércio não alimentar", o local onde se exerce exclusivamente uma actividade de comércio não alimentar;

j) "Estabelecimento de comércio misto", o local onde se exercem, em simultâneo, actividades de comércio alimentar e não alimentar;

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

k) "Conjunto comercial", o empreendimento planeado e integrado, composto por um ou mais edifícios nos quais se encontra instalado um conjunto diversificado de estabelecimentos de comércio a retalho e de prestação de serviços quer sejam ou não propriedade ou explorados pela mesma entidade, que preencha cumulativamente os seguintes requisitos:

i) Disponha de um conjunto de facilidades concebidas para permitir a uma mesma clientela o acesso aos diversos estabelecimentos;

ii) Seja objecto de uma gestão comum responsável, designadamente pela disponibilização de serviços colectivos, pela instituição de práticas comuns e pela política de comunicação e animação do empreendimento;

l) "Instalação", a actividade da qual resulta a criação de um estabelecimento ou conjunto comercial, quer esta actividade se traduza em novas edificações quer resulte de obras em edificações já existentes.

m) "Modificação", a reconstrução, ampliação, alteração ou expansão da área de venda de um estabelecimento, bem como qualquer mudança de localização e ramo do comércio;

s) "Área de venda do estabelecimento", toda a área destinada a venda onde os compradores têm acesso ou os produtos se encontram expostos ou são preparados para entrega imediata, nela se incluindo a zona ocupada pelas caixas de saída e as zonas de circulação dos consumidores internas ao estabelecimento, nomeadamente as escadas de ligação entre os vários pisos;

t) "Área bruta locável (ABL)", a área que produz rendimento no conjunto comercial, quer seja uma área arrendada ou vendida, e que inclui a área de venda, os espaços de armazenagem e escritórios afectos a todos os estabelecimentos.

2. São equiparados a comércio a retalho as lojas, as mercearias, as pastelarias, os bares, os botequins e similares.

Secção II

Âmbito e Abrangência

Artigo 3º

Âmbito

1. Estão abrangidos pelo presente diploma os seguintes estabelecimentos de comércio de produtos alimentares e não alimentar e conjuntos comerciais:

a) Estabelecimentos de comércio a retalho;

b) Estabelecimentos de comércio a grosso e a grosso em livre serviço;

c) Conjuntos comerciais.

2. O disposto no presente diploma não é aplicável aos estabelecimentos especializados de comércio a retalho de medicamentos.

Artigo 4º

Abrangência

1. A vistoria é obrigatória para todo e qualquer estabelecimento comercial e realizada anualmente.

2. A vistoria é realizada no momento da abertura de estabelecimento comercial, ou em caso de renovação do alvará comercial, alteração de actividades exercidas, mudança de localização, modificação do estabelecimento e trespasse.

3. A realização da vistoria pode ser feita à posteriori, obedecendo o preceituado no regime da declaração prévia.

CAPITULO II

Da Vistoria

Secção I

Do pedido, da data e da Comunicação

Artigo 5º

Pedido de vistoria

1. As vistorias a que se refere o artigo 4.º devem ser solicitadas pela entidade responsável pela exploração do estabelecimento, através de requerimento.

2. O requerimento é feito conforme o modelo em Anexo II ao presente diploma e, será entregue na:

a) Direcção Geral responsável pela área de comércio, ou em caso de delegação de competência na associação empresarial do respectivo

b) Sector ou área geográfica, em caso de estabelecimentos de comércio por grosso e por grosso em livre;

c) Câmara Municipal do concelho onde se situa o estabelecimento, em caso de estabelecimentos de comércio a retalho.

3. Do requerimento devem constar o seguinte:

a) A identificação da entidade requerente, com a indicação do seu número de identificação fiscal e do cadastro comercial;

b) A identificação do estabelecimento a vistoriar;

c) A identificação do tipo de comércio (grosso ou a retalho) dos géneros a serem comercializados no estabelecimento; e

d) A identificação do tipo de vistoria.

4. O pedido de realização de vistoria deve ser acompanhado dos elementos referidos no anexo I ao presente diploma.

Artigo 6º

Data da vistoria

1. Compete ao Presidente da Comissão a que alude o artigo 13.º do presente diploma, a convocação dos restantes departamentos e serviços envolvidos indicando a data

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

e hora para a realização da vistoria, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias contados da data da recepção do pedido de vistoria.

2. A vistoria realiza-se em dia útil e dentro do horário normal de trabalho em vigor na administração pública, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir data do pedido de vistoria:

a) Após a data da abertura;

b) Após a entrega pedido de renovação do alvará;

c) Após a alteração da actividade exercida;

d) Após a mudança de localização;

e) Após a modificação do estabelecimento; ou

f) Após o trespasse.

3. Se por razões não imputáveis à entidade que solicitou a vistoria, a mesma não for realizada dentro do prazo fixado no número anterior, a vistoria realiza-se no 1º dia útil seguinte ao do impedimento.

Artigo 7º

Comunicação da vistoria

A Direcção Geral responsável pelo sector do comércio, e as entidades nos casos de delegação de competências, e ou a Câmara Municipal onde se situa o estabelecimento, comunicam ao requerente da vistoria, a data e hora fixadas para a sua realização.

Secção II

Das obrigações e Faltas

Artigo 8º

Obrigações da entidade que solicita a vistoria

1. Na data e hora indicadas na comunicação referida no artigo anterior, o requerente faz deslocar ao estabelecimento a vistoriar um ou mais representantes seus devidamente credenciados, que acompanham a vistoria.

2. O representante da entidade que solicita a vistoria é obrigado a facultar à comissão de vistoria:

a) No início da vistoria, os meios técnicos e materiais disponíveis e considerados necessários pela comissão, com vista ao cabal desempenho das suas funções;

b) Visita a todas as instalações que integram o estabelecimento, bem como às respectivas instalações sanitárias e sociais e a quaisquer outras instalações ou dependências anexas ou acessórias;

c) Consulta de todos os documentos relativos às instalações, designadamente desenhos, planta e planos de implantação, autorizações de obras e instruções técnicas relativas às principais máquinas, equipamentos e instalações, os quais deverão estar disponíveis no estabelecimento; e

d) Todos os esclarecimentos relativos à instalação e ao funcionamento das instalações.

Artigo 9º

Faltas imputáveis à Entidade que Solicita a Vistoria

1. Considera-se que a vistoria não se realizou por razões imputáveis ao requerente, sempre que se verifique uma das situações seguintes:

a) Quando decorrido uma hora após a hora fixada na comunicação a que se refere o artigo 7,º não se tiver apresentado no estabelecimento o representante dessa entidade;

b) Quando a comissão verificar, da parte do representante do estabelecimento a vistoriar, uma atitude voluntária e reiterada de obstrução através da recusa em dar cumprimento às obrigações estabelecidas no nº 2 do artigo anterior; ou

c) Quando a comissão verificar que o estabelecimento não reúne as condições exigidas na legislação comercial e as declaradas na declaração prévia.

2. Verificando-se qualquer das situações referidas no número anterior, a comissão consigna o facto no auto de vistoria.

3. Sem prejuízo de recorrer às vias normais de reclamação e recurso, o requerente fica, para que seja realizada nova vistoria, obrigado a:

a) Pagar as despesas incorridas com a deslocação da comissão de vistoria;

b) Pagar uma coima corresponde a um dia de salário do membro de categoria mais elevada da comissão, vezes o número dos membros da mesma;

c) Solicitar nova vistoria nos termos do presente diploma.

Artigo 10º

Faltas imputáveis ao responsável pela vistoria

1. Considera-se que a vistoria não se realizou por razões imputáveis ao responsável pela vistoria, sempre que se verifique uma das situações seguintes:

a) Quando decorrido uma hora após a hora fixada na comunicação a que se refere o artigo 7º e não se tiver apresentado no estabelecimento os elementos da entidade da responsável pela vistoria devidamente credenciado; e

b) Quando não se verificarem as condições exigidas pelos números 2, 3 e 4 do artigo 13º.

2. Caso as situações das alíneas *a*) e *b*) do número anterior tenham ocorrido por razões imprevisíveis, desde que devidamente justificadas ao requerente, pode a entidade responsável marcar nova data para vistoria, num período nunca superior a 5 (cinco) dias úteis.

3. Em caso de incumprimento do nº 2, a vistoria realiza-se nos 5 (cinco) dias úteis subsequentes e fica reduzida para metade a taxa devida pelo requerente para a sua realização.

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

Secção III

Da Realização da Vistoria

Artigo 11º

Realização da vistoria a estabelecimentos de produtos não alimentares

1. A comissão de vistoria e representantes da entidade que explora o estabelecimento visitam conjuntamente todas as instalações e dependências anexas do mesmo, devendo analisar designadamente, o aspecto físico das instalações, a sua funcionalidade, as condições de segurança contra incêndio e as condições de higiene e segurança no trabalho.

2. Na análise dos aspectos físicos das instalações, a comissão deve ter em conta:

a) A conformidade com as disposições legais aplicáveis, com os planos e projectos de implementação do estabelecimento, designadamente no que se refere a localização e dimensão e às instalações eléctricas adequadas às necessidades dos produtos a serem comercializados;

b) A existência de condições de iluminação e de ventilação adequadas à natureza das actividades;

c) A existência de instalações sanitárias em número suficiente e devidamente equipadas com esgoto sifonado e abastecimento de água corrente, assim como dispositivos adequados à limpeza e higienização das instalações;

d) A existência de paredes completamente rebocadas e pintadas;

e) A existência de pavimentos cimentados e conservados permanentemente limpos.

3. Na análise da funcionalidade, a comissão deve ter em conta:

a) As áreas de armazenamento e de venda devem estar perfeitamente delimitadas e ter uma área de amostragem dos produtos. A presente disposição não se aplica aos estabelecimentos a grosso em livre serviço;

b) A separação dos produtos em função da sua natureza;

c) A criação de condições de conservação para aqueles produtos que exigem tal cuidado;

d) A utilização de estrados para o armazenamento dos produtos;

e) A disponibilização de espaço suficiente para circulação do pessoal encarregue de arrumação dos produtos;

f) A existência de duas áreas bem distintas, com nítida separação física, devendo esta última observar os requisitos de infra estrutural comercial retalhista, caso tiver a acumulação de dois tipos de actividades (Grossista e Retalhista);

g) A existência de material de *stockagem* dos produtos (expositores, prateleiras, estantes, paletes) contempladas de acordo com a utilização de produtos de categorias diferentes.

4. Na análise das condições de segurança contra incêndio deve a comissão ter em conta:

a) A existência de portas de evacuação com sinalização das saídas de emergência e dispositivo de iluminação de emergência;

b) A existência de meios de alarme;

c) A existência de um plano de actuação em caso de incêndio;

d) A existência de extintores e bocas-de-incêndio em número suficiente, correctamente localizados e dentro do prazo de validade.

5. Na análise das condições de higiene e segurança no trabalho deve a comissão ter em conta:

a) A existência de boletim de sanidade emitido pela Delegacia de Saúde para todos os funcionários do estabelecimento inclusive o responsável do mesmo;

b) A existência de equipamentos individuais de protecção, tais como capacetes, máscaras, óculos, luvas, calçado e vestuário especiais, quando a natureza das actividades aconselhem o seu uso;

c) A existência de instalações e de materiais de primeiros socorros adequados à natureza das actividades;

d) A existência de dispositivos adequados à limpeza e higienização do estabelecimento;

e) Os contentores devem ser de fabrico adequado, possuir tampa protectora, mantida em boas condições e permitir a fácil limpeza e desinfecção;

f) A existência de dispositivos de sinalização, de protecção e de resguardo das áreas de trabalho potencialmente perigosas, designadamente quando situadas em locais elevados, em áreas onde existem riscos de explosão ou onde sejam manuseados ou processados materiais inflamáveis, tóxicos ou perigosos, ou ainda na proximidade de zonas de circulação de equipamentos de carga e transporte ou de instalações, máquinas e equipamentos com partes móveis ou funcionando a temperaturas e pressões elevadas, que possam causar danos físicos às pessoas que com eles trabalham ou que circulem na sua vizinhança;

g) A existência de dispositivos e meios adequados que, atendendo à natureza das actividades, possam ser razoavelmente exigidos para garantir a segurança e integridade física do pessoal do estabelecimento e de terceiros, tanto para o homem como para o ambiente, designadamente quando haja produção de ruídos intensos ou de efluentes e resíduos poluentes, caso em que deverá ser dada particular atenção aos sistemas de evacuação, deposição e tratamento.

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

Artigo 12º

Realização da vistoria a estabelecimentos de produtos alimentares

1. A comissão de vistoria e representantes da entidade que explora o estabelecimento visitam conjuntamente todas as instalações e dependências anexas do mesmo, devendo analisar designadamente, o aspecto físico das instalações, a sua funcionalidade, as condições de segurança contra incêndio, e as condições de higiene e segurança no trabalho.

2. Na análise dos aspectos físicos das instalações, a comissão deve ter em conta:

a) A conformidade com as disposições legais aplicáveis, com os planos e projectos de implementação do estabelecimento, designadamente no que se refere a localização e dimensão e às instalações eléctricas adequadas às necessidades dos produtos a serem comercializados;

b) Instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e com um sistema de esgoto eficaz e equipadas com ventilação natural ou mecânica, não podendo as mesmas comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos;

c) Um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos, equipados com água limpa, accionadas por pedal ou sensor, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devidamente separados dos que se destinam à lavagem de alimentos;

d) Ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente, de modo a ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para uma limpa, devendo os sistemas de ventilação ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição;

e) As instalações alimentares permanentes devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada;

f) O estabelecimento deve dispor de um sistema de abastecimento de água potável, ligado à rede de abastecimento público ou a sistema privado com as características de qualidade da água para consumo humano constantes da lei. A água utilizada no abastecimento deve ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios;

g) Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam e projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final;

h) As instalações alimentares permanentes devem, sempre que necessário, dispor de vestiários adequados para o pessoal;

i) Os produtos de limpeza e os desinfectantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios;

j) Os pavimentos das instalações devem ser construídos com materiais impermeáveis, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, de forma a permitir o escoamento adequado das superfícies, para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios;

k) As paredes das referidas instalações devem ser construídas com materiais impermeáveis, laváveis e não tóxicos, e ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza;

l) Os tectos, tectos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e evitar o desprendimento de partículas, outras substâncias ou objectos nocivos;

m) As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade, estar equipadas, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza, e permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura puder resultar a contaminação dos géneros alimentícios pelo ambiente exterior;

n) As portas devem ser superfícies lisas e não absorventes;

o) As superfícies em contacto com os géneros alimentícios, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

2. Na análise do aspecto da funcionalidade é ainda exigível, além do estipulado no n.º 3 do artigo 11º, aos estabelecimentos de produtos alimentares, os requisitos abaixo apresentados:

a) Os meios frigoríficos (câmaras, armários ou expositores) devem ser instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar que atravessa o condensador, possuir indicadores de temperatura, possuir alarme ou lâmpada indicadora, colocada no exterior, para alertar sempre que a porta não fique completamente fechada e de accionamento interior para abertura em situação de emergência;

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

3. Na análise das condições de segurança contra incêndio deve a comissão ter em conta o estipulado no n.º 4 do artigo 11º.

4. Na análise das condições de higiene e segurança no trabalho é ainda exigível, além do estipulado no n.º 5 do artigo 11º, aos estabelecimentos de produtos alimentares, que os locais de armazenagem dos resíduos sejam concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de animais e a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos e das instalações.

CAPITULO II

Da comissão e respectiva competência

Secção I

Da Comissão

Artigo 13º

Comissão de vistoria

1. A vistoria é efectuada por uma comissão composta por:

a) Um elemento designado pelo Município da área onde se situa o estabelecimento, que preside, em caso de estabelecimento de comércio a retalho;

b) Um elemento designado pelas entidades responsáveis pela realização da vistoria, nos casos de delegação de competência, que preside, em caso de estabelecimentos de comércio por grosso e por grosso em livre;

c) Um elemento, designado pela Direcção Geral responsável pelo sector do comércio;

d) Um elemento, designado pelos serviços municipais onde se localiza o estabelecimento, em caso de estabelecimentos de comércio por grosso e por grosso em livre serviço; e

e) Um elemento designado pela Delegacia de Saúde da área onde se situa o estabelecimento.

2. Em caso de estabelecimentos de comércio a grosso e a grosso em livre serviço, e conjuntos comerciais a vistoria só é válida quando estejam presentes, pelo menos 3 (três) elementos da comissão, sendo um deles o presidente da comissão.

3. Em caso de estabelecimentos de comércio a retalho, a vistoria é válida quando estejam presentes, pelo menos o presidente da comissão e o elemento designado pela Delegacia de Saúde.

4. No caso de estabelecimentos de comércio de produtos alimentares deve ainda, estar presente, além dos elementos referidos nos números 2 e 3, um elemento da Direcção Geral responsável pelo sector alimentar.

5. Sempre que a dimensão ou complexidade das instalações a vistoriar justificar, pode a comissão requisitar a intervenção de outros técnicos ou peritos para integrar a comissão.

6. O valor das taxas inclui as despesas com deslocação, incluindo seguro viagem e estadia da comissão de vistoria.

Artigo 14º

Do poder discricionário da Comissão

1. A comissão de vistoria zela para que não sejam feitas exigências excessivas ou desproporcionadas que prejudiquem o bom andamento dos trabalhos ou normal desenrolar das actividades do estabelecimento, tendo devidamente em conta a natureza dessas actividades, a legislação aplicável e as condições reais do país.

2. Salvo casos excepcionais, devidamente justificados, a duração da vistoria não deve ultrapassar 1 (um) dia útil de trabalho.

Secção II

Do auto de Vistoria

Artigo 15º

Auto de vistoria

1. Da vistoria efectuada é lavrado o auto de vistoria, assinado por todos os intervenientes na mesma e pelo representante do requerente, autenticados com o carimbo da entidade responsável pela vistoria, sendo entregue uma cópia a todas as entidades intervenientes.

2. Do Auto deve constar, sem prejuízo das matérias tratadas no modelo de Auto de Vistoria, constante como Anexo III ao presente diploma, a apreciação dos seguintes elementos:

a) A conformidade da instalação com os projectos aprovados;

b) O cumprimento das prescrições técnicas legalmente estabelecidas;

c) A procedência de quaisquer reclamações que eventualmente tenham sido apresentadas por terceiros;

d) Quaisquer advertências, recomendações e reclamações que a comissão entenda dever dirigir à entidade que explora o estabelecimento;

e) Quaisquer condições que a comissão julgue necessárias impor e o prazo para o seu cumprimento; e

f) A verificação de que o estabelecimento se encontra em condições de ser autorizada a instalação, a título definitivo ou provisório, quando esta se mostrar conveniente.

3. No caso do representante da entidade que explora o estabelecimento não se conformar com o que do auto consta, deve mencioná-lo no próprio auto.

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

Secção III

Da Comunicação dos Resultados, Verificação do Cumprimento e do Recurso

Artigo 16º

Comunicação dos resultados

No prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data de realização da vistoria, deve ser comunicado ao requerente, o resultado da mesma e o despacho sobre ela exarado, do qual constam, se for caso, as condições impostas ao funcionamento e os prazos para o seu cumprimento, que não pode ser superior a 60 (sessenta) dias úteis.

Artigo 17º

Verificação do cumprimento das condições de funcionamento

1. Findo o prazo fixado para o cumprimento de quaisquer condições ou para o funcionamento a título provisório, é efectuada nova vistoria por técnicos das entidades que impuseram as referidas condições.

2. Se no decurso da vistoria prevista no número anterior se verificar o não cumprimento das condições impostas, é fixado um novo prazo que não pode ser superior a 30 (trinta) dias úteis, findo o qual é efectuada uma terceira e última vistoria.

3. A autorização definitiva para o funcionamento é concedida após verificação do cumprimento das condições que tiveram sido fixadas nos termos dos artigos 15º e 16º, mediante comprovativo do pagamento das taxas relativas às vistorias referidas nos números 1 e 2 anteriores, se for esse o caso.

Artigo 18º

Recurso

1. No caso de não se conformar com o que constar da comunicação dos resultados, a entidade requerente pode interpor recurso hierárquico, no prazo máximo de 15 (quinze) dias contado da data de recepção da referida comunicação, para o membro do Governo responsável pelo sector do comércio.

2. O membro do Governo responsável comunica a sua decisão àquela entidade e às restantes entidades intervenientes na vistoria, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da recepção do recurso.

3. Da decisão das entidades referida no número 1 do presente artigo cabe recurso nos termos da lei.

Secção IV

Artigo 19º

Comunicação de encerramento

1. O encerramento ou a suspensão temporária decididos pelo titular da exploração dos estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma devem ser comunicados, pelo titular da exploração, à Direcção Geral responsável pelo sector do comércio e às entidades nos casos em que haja delegação de competências, e ou a Câmara Municipal onde se situa o estabelecimento.

2. O encerramento ou a suspensão a que se refere o número anterior, devem ser comunicados até 20 (vinte) dias úteis após a sua ocorrência, através do modelo de impresso do requerimento para inscrição no Cadastro dos Estabelecimentos comerciais, publicado na Portaria nº 34/2008, de 8 de Setembro.

CAPÍTULO III

Da declaração prévia, fiscalização e das contra ordenações

Secção I

Da Regime de declaração prévia

Artigo 20º

Regime de declaração prévia

1. O titular da exploração dos estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma deve apresentar uma declaração ao responsável pela área de comércio, ou em caso de delegação de competência ao presidente da associação empresarial do respectivo sector ou área geográfica, e ou a câmara municipal onde se situa o estabelecimento, no momento do pedido de vistoria, na qual se responsabiliza que o estabelecimento cumpre todos os requisitos adequados ao exercício da actividade ou do ramo de comércio.

2. A declaração a que se refere o n.º 1 é efectuada através de um modelo próprio, publicado no Anexo IV ao presente diploma, e disponibilizado electronicamente ou em papel, pelo responsável pela área de comércio, ou em caso de delegação de competência ao presidente da associação empresarial do respectivo sector ou área geográfica e ou a câmara municipal onde se situa o estabelecimento.

3. A Direcção Geral responsável pelo sector do comércio, e as entidades nos casos de delegação de competências, e ou a câmara municipal onde se situa o estabelecimento devem emitir um comprovativo da apresentação da declaração.

4. Na posse dos comprovativos, referidos no número anterior, o titular da exploração do estabelecimento pode dar início ao funcionamento a partir da data prevista na respectiva declaração, e no caso de renovações pode continuar a funcionar até à realização da vistoria.

Secção II

Da Fiscalização

Artigo 21º

Fiscalização

A fiscalização do cumprimento do disposto no presente diploma compete à Inspecção-Geral das Actividades Económicas – IGAE, sem prejuízo das competências legalmente atribuídas a outras entidades.

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

Secção III

Contra-ordenações

Artigo 22º

Falsas Declarações

Quem, com intenção de obter vantagens, para si ou para terceiros, prestar falsas declarações relativas à última parte do nº 1 do artigo 20.º, comete contra-ordenação, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, punidos nos termos da Lei geral.

Artigo 23º

Das coimas e a respectiva agravação

1. Aplica-se às infracções ao presente diploma as disposições do Decreto-Legislativo n.º 2/2009, de 15 de Junho, que regula as infracções contra a economia e saúde pública, e todas as demais legislações que regulam o sector económico e alimentar.

2. O produto das coimas aplicadas no âmbito do presente diploma reverte em 60% (sessenta por cento) para os cofres do Estado, 20% (vinte por cento) para a Direcção Geral responsável pelo sector do comércio e 20 % (vinte por cento) para a Inspecção-Geral das Actividades Económicas.

Artigo 24º

Sanções acessórias

1. Em função da gravidade das infracções e da culpa do agente pode ser aplicada a sanção acessória de encerramento do estabelecimento por um período até 2 (dois) anos.

2. Pode ser determinada a publicidade da aplicação da sanção por contra-ordenação mediante a afixação de cópia da decisão no próprio estabelecimento e em lugar bem visível pelo período de 30 (trinta) dias.

CAPÍTULO IV

Disposições finais e transitórias

Artigo 25º

Processos pendentes

Os titulares dos processos de licenciamento dos estabelecimentos que à data de entrada em vigor do presente diploma estejam a decorrer, podem optar pelo regime previsto no artigo 20º do presente diploma, devendo o titular da exploração proceder ao envio da declaração prévia a que se refere o referido artigo.

Artigo 26º

Revogação

1. Fica revogado o Decreto-Lei n.º 3/2006, de 16 de Janeiro, bem como as Portarias n.º 47/2008, de 29 de Dezembro e 41/2008, de 15 de Dezembro.

2. Fica também revogado o artigo 2º da Portaria 44/2008, de 22 de Dezembro.

Artigo 27º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte - Fátima Maria Carvalho Fialho

Promulgado em 12 de Agosto de 2009

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 13 de Agosto de 2009

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

ANEXO I

(A que alude o nº4 do artigo 5º)

Elementos que devem acompanhar o pedido de realização de vistoria:

a) Título de propriedade, contrato-promessa ou qualquer outro documento bastante, de que resulte ou possa vir a resultar a legitimidade do requerente para construir o estabelecimento ou conjunto comercial em causa ou, caso estes já existam, para os explorar comercialmente;

b) Planta de localização do projecto emitida pelo municipio da zona de instalação do estabelecimento, com o uso a que se destina.

c) A planta a que se refere a alínea anterior pode ser dispensada nos concelhos onde é possível aceder informaticamente à mesma.

d) Planta do estabelecimento aprovado pelo Município da zona de instalação do estabelecimento indicando a parte destinada ao comércio e a área de venda (identificando o ramo alimentar e não alimentar, se aplicável), as zonas de circulação de clientes, de sanitários, de armazenagem e de stocagem (prateleiras e estantes), os sistemas de segurança, iluminação e ventilação, bem como, os serviços de apoio e de escritórios. No caso de conjuntos comerciais indicação dos serviços a disponibilizar pela gestão comum do empreendimento.

e) A planta a que se refere a alinea anterior não é exigivel, nos caso de estabelecimentos com área de venda até 100m2, onde será suficiente a apresentação de esbocete.

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

MINISTÉRIO DA ECONOMIA,
CRESCIMENTO E COMPETITIVIDADE

ANEXO II
(A que alude o nº2 do artigo 5º)
PEDIDO DE VISTORIA
AOS
ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS

Antes de preencher leia bem todo o impresso
Decreto-Lei n º 30/2009
De 17 de Agosto

01 ESTE PEDIDO DESTINA-SE A:

1 ☐ OBTENÇÃO DO ALVARÁ COMERCIAL 2 ☐ RENOVAÇÃO DO ALVARÁ COMERCIAL 4 ☐ MUDANÇA _____

02 PARA A REALIZAÇÃO DE VISTORIA A ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO POR GROSSO E POR GROSSO EM LIVRE SERVIÇO COM A SEGUINTE DIMENSÃO, DA ÁREA BRUTA LOCÁVEL

1 ☐ Inferior a 50 m²
2 ☐ Igual ou superior a 50 m² mas inferior a 100 m²
3 ☐ Igual ou superior 100 m² mas inferior a 500 m²
4 ☐ Igual ou superior a 500 m² mas inferior a 1 000 m²
5 ☐ Igual ou superior a 1 000 m²
6 ☐ E a Conjuntos Comerciais da área bruta locável Superior a 1 000 m²

03 ELEMENTOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO COMERCIAL

NOME / INSÍGNIA

NÚMERO DE ALVARÁ COMERCIAL EMISSÃO VALIDADE

ENDEREÇO
RUA / AV / PRAÇA / Nº E ANDAR

ILHA CONCELHO

LOCAL E-MAIL CAIXA POSTAL

TELEFONE FAX ZONA

Vem, nos termos do nº 1 do artigo 5º, do Decreto - Lei nº … / 2009 de ____ de _____, solicitar a realização de vistoria ás instalações.

04 DATA DO PREENCHIMENTO DO PEDIDO

O REQUERENTE _____

DATA ASSINATURA _____

TALÃO DE RECEPÇÃO DO PEDIDO DE VISTORIA

A PREENCHER PELO SERVIÇO DE RECEPÇÃO DO PEDIDO DE VISTORIA

05 DATA DE RECEPÇÃO DO PEDIDO

DATA

_____
(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA RECEPÇÃO DO PEDIDO)

Maura Gonçalves - mauragoncalves@iol.pt –Novembro 2008

ANEXO III
(A que alude o nº2 do artigo 15º)

Ministério da Economia, Crescimento e Competitividade **AUTO DE VISTORIA** **Antes de preencher leia bem todo o impresso** **Decreto-Lei nº 30/2009** **De 17 de Agosto**	**Nome do Estabelecimento:**			
	Denominação:			
	Actividade:			
	Representante Legal:			
	Endereço: **Rua** _____ **Nº** _____ **C.P.** _____ **Ilha** _____ **Concelho** _____ **Local** _____			
				Processo n.º:
ACTIVIDADE COMERCIAL:	A GROSSO	A RETALHO	CONJ. COMERCIAIS	_____/_____

Motivo de Vistoria:

ABERTURA __ RENOVAÇAO ___ TRESPASSE ___ MODIFICAÇÃO DO _____ MUDANÇA DE LOCALIZAÇÃO ___

Ao abrigo do Decreto-Lei n.º … /2009, de … de …, deslocou-se no dia ____, do mês de _____ do ano de dois mil e _____, pelas _____ horas, mediante pedido de (indicar o nome do requerente) _____, a Comissão de Vistoria constituída pelos elementos abaixo indicados, ao estabelecimento (indicar o nome do estabelecimento) _____ na ilha de _____ Local _____, pertencente ao (a) _____, a fim de proceder a vistoria.

Efectuada a vistoria, a Comissão constatou que as instalações que integram o estabelecimento comercial estão:

C = Conforme | NC = Não Conforme | NA = Não Aplicável

	C	NC	NA	Observação
ASPECTO FISICO DAS INSTALAÇOES				
Conformidade com as disposições legais aplicáveis, com os planos e projectos de implementação do estabelecimento, designadamente no que se refere a localização e dimensão e às instalações eléctricas adequadas às necessidades dos produtos a serem comercializados;				
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO ALIMENTARES				
Condições de iluminação e de ventilação adequadas à natureza das actividades.				
Instalações sanitárias em número suficiente e devidamente equipadas com esgoto sifonado e abastecimento de água corrente, assim como dispositivos adequados à limpeza e higienização das instalações				
Paredes completamente rebocadas e pintadas.				
Pavimentos cimentados e conservados permanentemente limpos;				
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS ALIMENTARES				

ANEXO III
(A que alude o nº2 do artigo 15º)

Instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e com um sistema de esgoto eficaz e equipadas com ventilação natural ou mecânica, não podendo as mesmas comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos;				
Um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos, equipados com água limpa, accionadas por pedal ou sensor, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devidamente separados dos que se destinam à lavagem de alimentos;				
Ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente, de modo a ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para uma limpa, devendo os sistemas de ventilação ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição;				
As instalações alimentares permanentes devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada.				
O estabelecimento deve dispor de um sistema de abastecimento de água potável, ligado à rede de abastecimento público ou a sistema privado com as características de qualidade da água para consumo humano constantes da lei. A água utilizada no abastecimento deve ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios.				
Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam e projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.				
As instalações alimentares permanentes devem, sempre que necessário, dispor de vestiários adequados para o pessoal.				
Os produtos de limpeza e os desinfectantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios.				

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

ANEXO III
(A que alude o nº2 do artigo 15º)

Os pavimentos das instalações devem ser construídos com materiais impermeáveis, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, de forma a permitir o escoamento adequado das superfícies, para as As paredes das referidas instalações devem ser construídas com materiais impermeáveis, laváveis e não tóxicos, e ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza. segurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.				
Os tectos, tectos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e evitar o desprendimento de partículas, outras substâncias ou objectos nocivos.				
As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade, estar equipadas, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza, e permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura puder resultar a contaminação dos géneros alimentícios pelo ambiente exterior.				
As portas devem ser superfícies lisas e não absorventes.				
As superfícies em contacto com os géneros alimentícios, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.				
ASPECTO DA FUNCIONALIDADE				
Possuir áreas de armazenamento e de venda, perfeitamente delimitadas e ter uma área de amostragem dos produtos. A presente disposição não se aplica aos estabelecimentos de grossista em livre serviço;				
Separar os produtos em função da sua natureza;				
Criar condições de conservação para aqueles produtos que exigem tal cuidado;				
Utilizar estrados para o armazenamento dos produtos;				

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

ANEXO III
(A que alude o nº2 do artigo 15º)

Dispor de espaço suficiente para circulação do pessoal encarregue de arrumação dos produtos;				
Caso tiver a acumulação de dois tipos de actividades (Grossista e Retalhista), deve existir duas áreas bem distintas, com nítida separação física, devendo esta última observar os requisitos de infra estrutural comercial retalhista;				
A existência de material de stockagem dos produtos (expositores, prateleiras, estantes, paletes) contempladas de acordo com a utilização de produtos de categorias diferentes;				
Os meios frigoríficos (Câmaras, Armários ou Expositores) devem ser instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar que atravessa o condensador, possuir indicadores de temperatura, possuir alarme ou lâmpada indicadora, colocada no exterior, para alertar sempre que a porta não fique completamente fechada e de accionamento interior para abertura em situação de emergência; **(APLICAVEL SOMENTE A ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES)**				
CONDIÇOES DE SEGURANÇA CONTRA INCENDIO				
Existência de portas de evacuação com sinalização das saídas de emergência e dispositivo de iluminação de emergência;				
Existência de meios de Alarme;				
Existência de um Plano de Actuação em Caso de Incêndio;				
Existência de extintores e bocas-de-incêndio em número suficiente, correctamente localizados e dentro do prazo de validade.				
CONDIÇOES DE HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO				
A existência de boletim de sanidade emitido pela Delegacia de Saúde para todos os funcionários do estabelecimento inclusive o responsável do mesmo;				
A existência de equipamentos individuais de protecção, tais como capacetes, máscaras, óculos, luvas, calçado e vestuário especiais, quando a natureza das actividades aconselhem o seu uso;				
A existência de instalações e de materiais de primeiros socorros adequados à natureza das actividades;				

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

ANEXO III
(A que alude o nº2 do artigo 15º)

A existência de dispositivos adequados à limpeza e higienização do estabelecimento.				
Os contentores devem ser de fabrico adequado, possuir tampa protectora, mantida em boas condições e permitir a fácil limpeza e desinfecção.				
A existência de dispositivos de sinalização, de protecção e de resguardo das áreas de trabalho potencialmente perigosas, designadamente quando situadas em locais elevados, em áreas onde existem riscos de explosão ou onde sejam manuseados ou processados materiais inflamáveis, tóxicos ou perigosos, ou ainda na proximidade de zonas de circulação de equipamentos de carga e transporte ou de instalações, máquinas e equipamentos com partes móveis ou funcionando a temperaturas e pressões elevadas, que possam causar danos físicos às pessoas que com eles trabalham ou que circulem na sua vizinhança.				
A existência de dispositivos e meios adequados que, atendendo à natureza das actividades, possam ser razoavelmente exigidos para garantir a segurança e integridade física do pessoal do estabelecimento e de terceiros, tanto para o homem como para o ambiente, designadamente quando haja produção de ruídos intensos ou de efluentes e resíduos poluentes, caso em que deverá ser dada particular atenção aos sistemas de evacuação, deposição e tratamento;				
Os locais de armazenagem dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de animais e a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos e das instalações. **(APLICAVEL SOMENTE A ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES)**				

Após deliberação, a Comissão considera que o estabelecimento está:

APTO para ser aberto ao público ☐

Não APTO para ser aberto ao publico ☐

Com deficiências e recomenda a sua superação no prazo de _____ dias a contar da presente data. ☐

Recomendações / Conclusões:

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

ANEXO III
(A que alude o nº2 do artigo 15º)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

E nada havendo a se tratar se encerra o presente Auto que depois de lido e achado conforme, vai ser assinado pelos seguintes membros da Comissão presentes:

A Comissão de Vistoria,

Nome: _____por delegação, pela Câmara _____ que presidiu a vistoria;
Nome: _____ designado pela Direcção Geral responsável pelo sector do comércio;
Nome: _____ designado pelos serviços municipais onde se localiza o estabelecimento;
Nome: _____ designado pela Delegacia de Saúde da área onde se situa o estabelecimento;
Nome: _____ designado pela Direcção Geral responsável pelo sector alimentar.

Assistiu ainda à Vistoria,

Nome: _____ designado por _____
Nome: _____ designado por _____

MINISTÉRIO DA ECONOMIA, CRESCIMENTO E COMPETITIVIDADE

Declaração Prévia para o Funcionamento
Dos
Estabelecimentos Comerciais

Abrangidos pelo regime instituído pelo Decreto-Lei nº .../2009

Uso exclusivo das Câmara s

Data ___/___/___

Nº do processo

ANEXO IV
(A que alude o nº 2 do artigo 20º)

A preencher pela empresa

01 TIPO DE DECLARAÇÃO

INSTALAÇÃO DO ESTABELECIMENTO ☐

MODIFICAÇÃO
- Alteração do tipo de actividade ou ramo de comércio ☐
- Mudança de localização ☐
- Modificação do estabelecimento ☐

RENOVAÇÃO DO ALVARÁ ☐

TRESPASSE ☐

02 DATA PREVISTA

dia mês ano

03 ELEMENTOS DE IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA TITULAR DA EXPLORAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

FIRMA / DENOMINAÇÃO SOCIAL

NIF

ENDEREÇO DA SEDE

RUA / AV / PRAÇA / Nº E ANDAR

ILHA CONCELHO

LOCAL ZONA

CAIXA POSTAL TELEFONE FAX

E-MAIL

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

MINISTÉRIO DA ECONOMIA, CRESCIMENTO E COMPETITIVIDADE

04 ELEMENTOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO OBJECTO DE DECLARAÇÃO

NOME / INSÍGNIA

ENDEREÇO

RUA / AV / PRAÇA / Nº E ANDAR

ILHA CONCELHO

LOCAL ZONA

CAIXA POSTAL TELEFONE FAX

E-MAIL

05 CARACTERIZAÇÃO DA ACTIVIDADE ECONÓMICA A EXERCER NO ESTABELECIMENTO

COMÉRCIO POR GROSSO ☐

COMÉRCIO A RETALHO ☐

COMÉRCIO POR GROSSO A LIVRE SERVIÇO ☐

CONJUNTO COMERCIAL ☐

ÁREA DE VENDA m2

NÚMERO DE PESSOAS AO SERVIÇO

5.1. BREVE DESCRIÇÃO DA ACTIVIDADE ECONÓMICA A EXERCER

MINISTÉRIO DA ECONOMIA, CRESCIMENTO E COMPETITIVIDADE

5.3. CLASSIFICAÇÃO DA ACTIVIDADE ECONÓMICA EXERCIDA NO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM A CAE EM VIGOR

5.3.1. ACTIVIDADE PRINCIPAL

5.3.2. ACTIVIDADE SECUNDÁRIAS

DATA DO PREENCHIMENTO DO PEDIDO

O REQUERENTE _____

DATA ASSINATURA _____

TALÃO DE RECEPÇÃO DA DECLARAÇÃO PRÉVIA

A PREENCHER PELO SERVIÇO DE RECEPÇÃO

DATA DE RECEPÇÃO DO PEDIDO

DATA

_____

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA RECEPÇÃO DO PEDIDO)

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

MINISTÉRIO DA ECONOMIA, CRESCIMENTO E COMPETITIVIDADE

DECLARAÇÃO

_____, titular da exploração do estabelecimento declara, com plena responsabilidade, que cumpre toda a legislação aplicável aos produtos nele comercializados, nomeadamente em matéria de instalações e equipamentos, higiene e segurança do trabalho e de ambiente.

Data ___/___/_____

Assinatura _____

(carimbo da empresa)

Junta:

- Fotocópia, do bilhete de identidade do empresário em nome individual, ou do declarante. ☐
- Fotocópia da certidão da conservatória do Registo Comercial actualizada (menos de 1 ano) ou declaração de início de actividade no caso de empresário em nome individual. ☐
- Planta do estabelecimento com a indicação da localização dos equipamentos e dos espaços destinados a secções. ☐

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

C = Conforme | NC = Não Conforme | NA = Não Aplicável				
	C	**NC**	**NA**	**Observação**
ASPECTO FISICO DAS INSTALAÇOES				
Conformidade com as disposições legais aplicáveis, com os planos e projectos de implementação do estabelecimento, designadamente no que se refere a localização e dimensão e às instalações eléctricas adequadas às necessidades dos produtos a serem comercializados;				
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO ALIMENTARES				
Condições de iluminação e de ventilação adequadas à natureza das actividades.				
Instalações sanitárias em número suficiente e devidamente equipadas com esgoto sifonado e abastecimento de água corrente, assim como dispositivos adequados à limpeza e higienização das instalações				
Paredes completamente rebocadas e pintadas.				
Pavimentos cimentados e conservados permanentemente limpos;				
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS ALIMENTARES				
Instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e com um sistema de esgoto eficaz e equipadas com ventilação natural ou mecânica, não podendo as mesmas comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos;				
Um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos, equipados com água limpa, accionadas por pedal ou sensor, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devidamente separados dos que se destinam à lavagem de alimentos;				
Ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente, de modo a ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para uma limpa, devendo os sistemas de ventilação ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição;				
As instalações alimentares permanentes devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada.				
O estabelecimento deve dispor de um sistema de abastecimento de água potável, ligado à rede de abastecimento público ou a sistema privado com as características de qualidade da água para consumo humano constantes da lei. A água utilizada no abastecimento deve ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios.				
Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam e projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.				

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

As instalações alimentares permanentes devem, sempre que necessário, dispor de vestiários adequados para o pessoal.				
Os produtos de limpeza e os desinfectantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios.				
Os pavimentos das instalações devem ser construídos com materiais impermeáveis, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, de forma a permitir o escoamento adequado das superfícies, para as As paredes das referidas instalações devem ser construídas com materiais impermeáveis, laváveis e não tóxicos, e ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza. segurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.				
Os tectos, tectos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e evitar o desprendimento de partículas, outras substâncias ou objectos nocivos.				
As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade, estar equipadas, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza, e permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura puder resultar a contaminação dos géneros alimentícios pelo ambiente exterior.				
As portas devem ser superfícies lisas e não absorventes.				
As superfícies em contacto com os géneros alimentícios, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.				
ASPECTO DA FUNCIONALIDADE				
Possuir áreas de armazenamento e de venda, perfeitamente delimitadas e ter uma área de amostragem dos produtos. A presente disposição não se aplica aos estabelecimentos de grossista em livre serviço;				
Separar os produtos em função da sua natureza;				
Criar condições de conservação para aqueles produtos que exigem tal cuidado;				
Utilizar estrados para o armazenamento dos produtos;				
Dispor de espaço suficiente para circulação do pessoal encarregue de arrumação dos produtos;				
Caso tiver a acumulação de dois tipos de actividades (Grossista e Retalhista), deve existir duas áreas bem distintas, com nítida separação física, devendo esta última observar os requisitos de infra estrutural comercial retalhista;				

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W

A existência de material de stockagem dos produtos (expositores, prateleiras, estantes, paletes) contempladas de acordo com a utilização de produtos de categorias diferentes;				
Os meios frigoríficos (Câmaras, Armários ou Expositores) devem ser instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar que atravessa o condensador, possuir indicadores de temperatura, possuir alarme ou lâmpada indicadora, colocada no exterior, para alertar sempre que a porta não fique completamente fechada e de accionamento interior para abertura em situação de emergência; **(APLICAVEL SOMENTE A ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES)**				
CONDIÇOES DE SEGURANÇA CONTRA INCENDIO				
Existência de portas de evacuação com sinalização das saídas de emergência e dispositivo de iluminação de emergência;				
Existência de meios de Alarme;				
Existência de um Plano de Actuação em Caso de Incêndio;				
Existência de extintores e bocas-de-incêndio em número suficiente, correctamente localizados e dentro do prazo de validade.				
CONDIÇOES DE HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO				
A existência de boletim de sanidade emitido pela Delegacia de Saúde para todos os funcionários do estabelecimento inclusive o responsável do mesmo;				
A existência de equipamentos individuais de protecção, tais como capacetes, máscaras, óculos, luvas, calçado e vestuário especiais, quando a natureza das actividades aconselhem o seu uso;				
A existência de instalações e de materiais de primeiros socorros adequados à natureza das actividades;				
A existência de dispositivos adequados à limpeza e higienização do estabelecimento.				
Os contentores devem ser de fabrico adequado, possuir tampa protectora, mantida em boas condições e permitir a fácil limpeza e desinfecção.				
A existência de dispositivos de sinalização, de protecção e de resguardo das áreas de trabalho potencialmente perigosas, designadamente quando situadas em locais elevados, em áreas onde existem riscos de explosão ou onde sejam manuseados ou processados materiais inflamáveis, tóxicos ou perigosos, ou ainda na proximidade de zonas de circulação de equipamentos de carga e transporte ou de instalações, máquinas e equipamentos com partes móveis ou funcionando a temperaturas e pressões elevadas, que possam causar danos físicos às pessoas que com eles trabalham ou que circulem na sua vizinhança.				
A existência de dispositivos e meios adequados que, atendendo à natureza das actividades, possam ser razoavelmente exigidos para garantir a segurança e integridade física do pessoal do estabelecimento e de terceiros, tanto para o homem como para o ambiente, designadamente quando haja produção de ruídos intensos ou de efluentes e resíduos poluentes, caso em que deverá ser dada particular atenção aos sistemas de evacuação, deposição e tratamento;				
Os locais de armazenagem dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de animais e a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos e das instalações. **(APLICAVEL SOMENTE A ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES)**				

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

D2P6V4A8-233TAGHH-5Z7L7W9M-17180S90-3A6P6A0J-29S3UERE-4G9Y4G9C-0M6T1G1W