

**SERVIÇO DE LICENCIAMENTO
DE ESTABELECIMENTOS DE
COMIDAS E BEBIDAS, SEGUNDO
O REGIME DE AGÊNCIA ÚNICA**

ORIENTAÇÕES GERAIS

ÍNDICE

Introdução	1
Primeira parte	2
Breve introdução ao serviço de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, segundo o regime de agência única	3
1. Objectivos	3
2. Objecto do Serviço	3
3. Características dos Serviços	3
4. Programa de Procedimentos	4
4.1 Fase Pré-Procedimental	6
4.2 Fase de Procedimentos	7
5. Local, Horário de Serviço e Forma de Contacto	10
Segunda parte	11
Matérias sobre o Requerimento de Licenciamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas	12
1. Fase de Preparação	12
1.1 Escolha do Local	12
1.1.1 Condições e Requisitos dos Locais para Estabelecimentos de Comidas e Bebidas	12
1.1.2 Estabelecimentos a Quem Não Serão Concedidas Licenças	13
1.2 Informações sobre o Número de Trabalhadores	14
1.3 Requisitos dos Projectos e Documentos a Apresentar	14
1.3.1 Projecto de Obras de Modificação	14
1.3.2 Desenhos de Equipamentos de Segurança contra Incêndios e Projecto do Sistema de Prevenção contra Incêndios	15
1.3.3 Plantas da Rede de Abastecimento de Água	15
1.3.4 Plantas da Rede de Drenagem e Esgotos, Pormenores da Caixa Retentora de Gorduras e Plantas de Fundações da Estrutura	15
1.3.5 Plantas da Estrutura (entregar só no caso de existência de alteração da estrutura)	16
1.3.6 Esquema Unifilar do Quadro Geral da Instalação Eléctrica (entregar somente para	

efeitos de obtenção da licença provisória de exploração de instalação eléctrica).....	16
1.3.7 Preenchimento do requerimento e requisitos dos documentos	18
1.4 Requisitos dos Diversos Projectos e dos Respectivos Equipamentos	18
1.4.1 Projecto de Arquitectura	20
1.4.2 Materiais de Construção.....	21
1.4.3 Equipamentos para Combate a Incêndios	22
1.4.4 Instalações Eléctricas	23
1.4.5 Maquinarias	23
1.4.6 Ascensores para Transporte de Comidas e Aquários/Tanques para Conservação de Peixes e Mariscos Vivos para Venda	23
1.4.7 Instalações de Combustíveis	25
1.4.8 Tratamento de Produtos Químicos para Limpeza e Desinfecção.....	26
1.4.9 Saúde Ambiental.....	26
2. Fase do Requerimento.....	39
2.1 Procedimentos para o pedido da licença de exploração de estabelecimentos de comidas e bebidas	39
2.1.1 Pedidos pela 1ª vez	39
2.1.2 Substituição do Titular da Licença	42
2.1.3 Alteração da Denominação do Estabelecimento	42
2.1.4 Renovação da Licença	43
3. Fase de Execução das Obras	45
4. Fase de Vistoria	45
4.1 Conteúdos da Vistoria feita pela Comissão de Vistoria no Estabelecimento de Comidas e Bebidas e Critérios de Aprovação	45
4.1.1 Normas de Segurança em Relação à Arquitectura e Estrutura do Prédio.....	46
4.1.2 Normas de Segurança em Relação ao Combate a Incêndios	46
4.1.3 Normas de Segurança em Relação a Combustíveis.....	47
4.1.4 Normas de Segurança em Relação à Saúde Pública	47
4.1.5 Normas em Relação à Protecção Ambiental.....	47
4.1.6 Normas em Relação à Preservação de Relíquias Culturais	47
4.1.7 Normas em Relação à Segurança do Local de Trabalho	47

4.2	Se a Vistoria não Ficar Aprovada, os Interessados Terão de Efectuar Correcções e Marcar Nova Vistoria	48
4.3	Emissão de Licença Provisória	48
4.4	Licença Definitiva de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas.....	48
4.5	Situações de Recusa de Emissão de Licença	49
	Terceira Parte	50
	Sanções por Infracções ao Disposto na Respectiva Legislação	51
1.	Exploração de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas sem Licença	51
2.	Infracções ao disposto no «Regulamento Geral da Construção Urbana».....	51
3.	Infracções ao disposto no « Regulamento de Segurança contra Incêndios»	52
4.	Infracções ao disposto no « Regulamento de Segurança de Saúde»	52
5.	Infracções ao disposto no « Regulamento do Trabalho».....	53
6.	Infracções ao disposto no « Regulamento de Defesa de Relíquias Culturais »	54
	Quarta Parte	55
	Anexos	55
1.	Lista da Respectiva Legislação	56
2.	Organização do Serviço de Agência Única e as Outras Entidades	60
2.1	Organização da Agência Única	61
	Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais.....	61
2.2	Outras Entidades.....	61
	Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes.....	62
	Corpo de Bombeiros	62
	Direcção dos Serviços de Saúde.....	62
	Instituto Cultural.....	62
	Direcção dos Serviços de Trabalho e Emprego	63
	Comissão de Inspecção das Instalações de Produtos Combustíveis	63
3.	Modelos de Requerimentos e das Declarações de Responsabilidade.....	64
3.1	Modelo A	65
3.2	Declaração da delegação de poderes ao Instituto para os Assuntos Cívicos e	

Municipais.....	69
3.3 Declaração de Responsabilidade do Técnico Responsável pela Elaboração do	70
3.4 Declaração de Responsabilidade do Técnico Responsável pela Direcção da Obra	71
3.5 Declaração de Responsabilidade do Técnico Responsável pela Execução da Obra	72
4. Modelos dos Diversos Tipos de Plantas e Desenhos.....	73
4.1 Projectos de Obras de Modificação	74
4.2 Planta da Rede de Abastecimento de Água	80
4.3 Plantas da Rede de Drenagem e Esgotos	81
4.4 Pormenores da Caixa Retentora de Gorduras	83
4.5 Esquema Unifilar do Quadro Geral da Instalação Eléctrica	84
4.6 Projecto do Sistema de Prevenção contra Incêndios e Plantas dos Equipamentos de Segurança contra Incêndios.....	85
5. Exemplares das Licenças	86
5.1 Licença de Obras	87
5.2 Licença Provisória da Exploração da Instalação Eléctrica	88
5.3 Licença Provisória para a Abertura e Funcionamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas (Modelo B)	89
5.4 Licença Definitiva para a Abertura e Funcionamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas	91
6. Relação dos monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados	92

SERVIÇO DE LICENCIAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS, SEGUNDO O REGIME DE AGÊNCIA ÚNICA

ORIENTAÇÕES GERAIS

INTRODUÇÃO

A presente brochura «SERVIÇO DE LICENCIAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS, SEGUNDO O REGIME DE AGÊNCIA ÚNICA – Orientações Gerais» é publicada, com o objectivo de proporcionar aos investidores, que tencionam abrir na Região Administrativa Especial de Macau, estabelecimentos de comidas e bebidas, uma melhor compreensão das condições e requisitos relativos ao processo de abertura e licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, evitando assim perdas de tempo desnecessárias devido a documentação insuficiente ou a proibição de trabalhos de construção, impossibilitando o investidor de obter a respectiva licença e de iniciar o seu negócio.

Para atingir o objectivo acima referido, a presente brochura tem em vista apresentar aos investidores, as diversas fases obrigatórias para a exploração de estabelecimentos de comidas e bebidas. Começa pela fase de preparação antes do início das actividades e passa, de seguida, pelas fases de pedido da licença, de realização de obras nos estabelecimentos, de vistoria e emissão da licença, até à fase do exercício das actividades, que inclui os pormenores para os procedimentos de pedido de licenciamento, serviços prestados pelas entidades competentes, questões relativas à escolha do local do estabelecimento, antes do início das actividades, especificação das normas de segurança pública e de saúde ambiental relacionadas com as obras de decoração e de instalação de equipamentos, critérios para apresentação de documentos, competências e funções das respectivas autoridades, critérios de vistoria dos estabelecimentos, sanções por infracção da respectiva legislação, etc.

Esta brochura divide-se em quatro partes principais: (1) Introdução ao Serviço de Licenciamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas, Segundo o Regime de Agência Única, (2) Matérias sobre Requerimento de Licenciamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas, (3) Sanções por Infracções ao disposto na Respectiva Legislação e (4) Anexos.

Esta brochura foi compilada com base na legislação que regula as estruturas de construção, a segurança contra incêndios e a saúde ambiental, mas devido ao extenso conteúdo das regras pormenorizadas dos artigos da legislação que regulam os estabelecimentos de comidas e bebidas, será impossível relatá-las uma por uma. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a legislação, os interessados podem consultar a respectiva legislação no Anexo 1. Além disso, se os interessados desejarem transmitir as suas opiniões ou tiverem dúvidas, podem apresentá-las ao “Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais (IACM), através de telefone, e-mail, fax, carta ou pessoalmente. As respectivas opiniões ou dúvidas poderão ser utilizadas para o aperfeiçoamento da presente brochura.

1ª PARTE

SERVIÇO DE LICENCIAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS, SEGUNDO O REGIME DE AGÊNCIA ÚNICA

BREVE INTRODUÇÃO

BREVE INTRODUÇÃO AO SERVIÇO DE LICENCIAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS, SEGUNDO O REGIME DE AGÊNCIA ÚNICA

1. OBJECTIVOS

Para adequar a legislação às necessidades de desenvolvimento da sociedade, criar condições para os investidores, promover o desenvolvimento dos ramos de comidas e bebidas, o Chefe do Executivo decretou, no dia 7 de Julho de 2003, o Regulamento Administrativo n.º 16/2003, autorizando a alteração do procedimento de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas do grupo 4º e do grupo 5º indicados no Decreto-Lei n.º 16/96/M, entrando, assim, em vigor o “Serviço de Licenciamento de Comidas e Bebidas, Segundo o Regime de Agência Única”.

O Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, como organização provedora de “serviços de agência única”, além de se responsabilizar pela tramitação directamente relacionada com o processo de licenciamento, pode ainda ajudar os requerentes na obtenção dos documentos necessários, plantas e formalidades, junto de outras instituições, a fim de simplificar o integral procedimento administrativo, acelerar o tempo de passagem do licenciamento, aumentar a transparência do procedimento administrativo, promover a qualidade do serviço e pôr em prática o compromisso assumido de “Servir os Residentes como Objectivo Principal”.

2. OBJECTO DO SERVIÇO

O Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, como organização provedora de “serviços de agência única”, não aceita pedidos de licenciamento para todos os tipos de estabelecimentos de comidas e bebidas, mas somente para os estabelecimentos de comidas e bebidas dos grupos 4 e 5 indicados no Decreto-Lei n.º.16/96/M, entre os quais:

- (1) O grupo 4 integra os estabelecimentos, cuja actividade fundamental consiste no fornecimento de bebidas, podendo oferecer um serviço ligeiro de refeições, abrangendo nomeadamente os designados por café, geladaria, casa de chá, etc.;
- (2) O grupo 5 integra os estabelecimentos, cuja actividade consiste no fornecimento de refeições e que, pelas suas instalações e equipamentos, não obedecem às normas estabelecidas para a sua classificação como restaurante, mas satisfazem os requisitos mínimos definidos em regulamento, abrangendo nomeadamente os designados por loja de sopa de fitas e canjas e casa de pasto.

3. CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS

O Serviço de Licenciamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas, Segundo o Regime de Agência Única, tem as seguintes características:

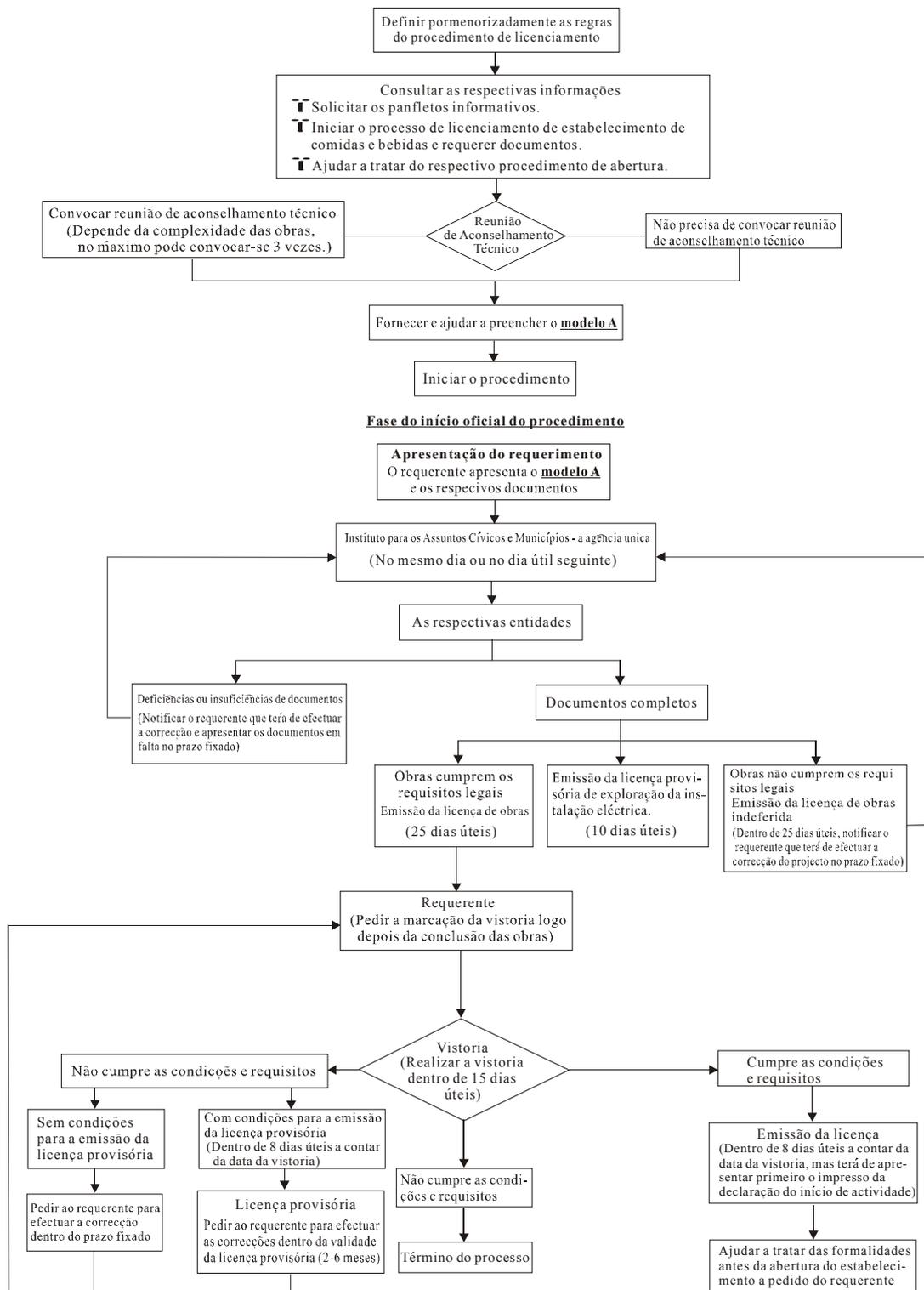
- (1) **Faculta informações claras e assistência técnica** — Através desta brochura, de demonstrações e filmes curtos, são introduzidas, em pormenor, as respectivas informações e, através de “Reuniões de aconselhamento técnico” entre os técnicos das respectivas autoridades e os requerentes, esclarece as dúvidas técnicas relativamente complexas em relação às obras, deixando os requerentes elucidados quanto ao pormenor das regras que assistem à elaboração do pedido e dos complexos requisitos técnicos.
- (2) **Como agência única centraliza todos os procedimentos** - Com a autorização dos requerentes, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais ajuda a tratar de toda a tramitação necessária, incluindo a obtenção de documentos necessários junto de outras entidades, como, por exemplo: requerer informação escrita do registo predial, cópia autenticada da licença de utilização, projectos, licença de obras, licença provisória da exploração da instalação eléctrica, etc.. O IACM mantém, ainda, os requerentes informados do andamento do pedido e das acções a serem tomadas que vão ao encontro dos requisitos do pedido, poupando tempo aos requerentes no procedimento das diversas formalidades em outras instituições e permitindo aos requerentes conhecer melhor a situação do andamento do processo.
- (3) **Acelera o licenciamento, a fim de minimizar o custo de abertura de estabelecimentos** — No caso de o requerente conseguir apresentar todos os documentos em conformidade e dentro do prazo indicado, sem incluir o tempo da execução das obras, o tempo entre a data do requerimento até à obtenção da licença não deverá ultrapassar 60 dias úteis. Além disso, a licença provisória poderá ser emitida sob a condição de não afectar a segurança e a saúde públicas nem a protecção ambiental, para que o estabelecimento de comidas e bebidas do requerente possa iniciar a actividade o mais rapidamente possível, minimizando os prejuízos económicos.
- (4) **Aumenta a flexibilidade do procedimento de licenciamento** — Depois de, por quaisquer motivos, ocorrer a suspensão do processo de licenciamento, caso o requerente consiga preencher as condições dentro do prazo fixado, pode requerer a reabertura do mesmo.

4. PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS

Os procedimentos de licenciamento dividem-se essencialmente em duas fases: fase pré-procedimental e fase da abertura oficial do procedimento. Consultar o seguinte diagrama de procedimentos e os respectivos pormenores.

DIAGRAMA DO PROCEDIMENTO DE LICENCIAMENTO, SEGUNDO O REGIME DE AGÊNCIA ÚNICA

FASE PRÉ-PROCEDIMENTAL



4.1 FASE PRÉ-PROCEDIMENTAL

Através das seguintes medidas, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais procura expor aos requerentes os pormenores do procedimento de licenciamento e as condições e requisitos dos diversos tipos de documentos necessários, para os requerentes poderem perceber claramente os diversos assuntos relacionados com o requerimento e obter a licença de estabelecimento de comidas e bebidas num prazo curto:

- (1) Se o requerente quiser conhecer profundamente os assuntos necessários para o requerimento da licença, pode obter pessoalmente os folhetos informativos e a brochura no Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais. Além disso, pode também pedir explicações aos funcionários sobre as condições legais, os requisitos dos documentos a apresentar e os respectivos problemas técnicos básicos, a tramitação e despesas de licenciamento e a forma de pagamento.
- (2) Antes da apresentação do requerimento, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais fornece, gratuitamente, aos requerentes os impressos do requerimento (Modelo A) e ajuda a preenchê-los correctamente. O requerente pode ainda, através de procuração, conferir ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais poderes para tratar de todo o procedimento de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, incluindo a obtenção dos documentos e plantas (por exemplo: obtenção da informação escrita do registo predial, plantas, cortes e alçados da construção, etc.) junto de outras entidades, como informações de referência para a elaboração do projecto do estabelecimento. Todos os desenhos e peças desenhadas devem ser acompanhados da respectiva memória descritiva e justificativa elaborada por arquitecto, engenheiro ou técnico civil, inscritos na D.S.S.O.P.T., engenheiro ou técnico de electricidade ou mecânico, companhia de obras de prevenção contra incêndios, empresa/construtor civil, e assinados pelos requerentes e respectivos técnicos. Sobre as respectivas normas, podem consultar-se os n.ºs. 1.3 e 1.4 da 2ª parte deste Guia.
- (3) Se subsistirem dúvidas técnicas ou se o projecto se revelar mais complexo, o requerente pode submeter as questões em dúvida, por escrito, ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais e requerer a realização da “reunião de aconselhamento técnico”. Caso o pedido seja autorizado, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais fixará uma data para a reunião. O requerente terá de fazer-se acompanhar na reunião de um técnico, de modo a que os representantes das respectivas entidades possam dar opiniões técnicas mais circunstanciadas. A reunião de aconselhamento técnico pode ser convocada, no máximo, três vezes. A primeira reunião de aconselhamento técnico não acarreta encargos para os requerentes, mas as duas reuniões seguintes serão pagas, de acordo com a taxa que, para o efeito, se encontra fixada na Tabela 5.
- (4) Depois da emissão da licença de estabelecimentos de comidas e bebidas, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais poderá ainda ajudar os requerentes a cumprir outras formalidades antes do início da actividade. Por exemplo, nos assuntos relacionados com a declaração da

contribuição industrial e do imposto profissional, na Direcção dos Serviços de Finanças, apresentar a lista dos trabalhadores do respectivo estabelecimento no Fundo de Segurança Social, etc. Além disso, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais poderá ainda ajudar a preencher os respectivos impressos, tais como os formulários relacionados com o procedimento atrás mencionado.

4.2 FASE DE PROCEDIMENTOS

O procedimento inicia-se depois da apresentação do requerimento e inclui o seguinte:

- (1) Depois de receber o requerimento, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, no próprio dia ou no dia útil seguinte, remete a cópia do requerimento (Modelo A) e dos documentos anexos, respectivamente, à DSSOPT, Corpo de Bombeiros, Direcção dos Serviços de Saúde/ou Instituto Cultural, Direcção dos Serviços de Trabalho e Emprego e Comissão de Inspeção das Instalações de Produtos Combustíveis, para análise e aprovação.

Quando o consumo de energia do estabelecimento de comidas e bebidas seja superior a 13.2KVA(3x30A), o requerente terá de pedir a licença provisória da exploração de instalação eléctrica, a fim de requerer na Companhia de Electricidade de Macau – CEM - o contador de electricidade da respectiva potência. Se o requerente achar que não há necessidade de o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais o ajudar na obtenção da licença provisória de exploração da instalação eléctrica para o respectivo estabelecimento, terá de tal declarar na sua procuração ou especificar no Modelo A, caso contrário o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais pedirá a respectiva licença na D.S.S.O.P.T. pelo requerente. Nesta altura, o requerente terá de apresentar o Modelo A juntamente com as respectivas peças desenhadas e memórias descritivas e justificativas. O requerente deverá fixar o prazo de validade daquela licença na memória descritiva e justificativa. No caso da respectiva licença ser aprovada, esta será emitida ao requerente dentro de 10 dias a contar da data do seu pedido.

- (2) Se as respectivas autoridades acharem que o Modelo A ou os documentos anexos enfermam de graves deficiências ou insuficiências, cabe ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, notificar o requerente, no prazo máximo de 7 dias úteis, a contar do envio do requerimento às respectivas entidades para exame. O requerente terá de proceder à correcção das deficiências ou insuficiências do requerimento ou dos documentos anexos no prazo que lhe for indicado para o efeito, caso contrário, e depois de 30 dias de caducar o prazo indicado, o requerimento será considerado suspenso provisoriamente, cabendo ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais informar o requerente da respectiva decisão. O requerente poderá pedir a reabertura do processo dentro de seis meses a contar da data da recepção do aviso, mas terá de pagar as despesas adicionais. Além disso, o requerente não poderá exigir ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais o reembolso das despesas efectuadas, por motivo de o pedido ter sido

suspenso ou retirado.

No caso dos documentos apresentados estarem de acordo com as normas, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais entregará ao requerente a licença da obra, emitida pela D.S.S.O.P.T., no prazo de 25 dias úteis após o envio do requerimento às respectivas entidades para exame, mas a licença só poderá ser levantada depois de efectuado o pagamento das despesas correspondentes. Caso a licença não seja emitida, cabe ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais informar o requerente para, dentro do prazo indicado, proceder às correcções.

Depois da obtenção da licença, o requerente terá de fixar, no prazo de 15 dias, a data do início das obras no formulário de pedido, e adquirir o caderno de anotações dos trabalhos, a fim de o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais poder informar o fiscal da D.S.S.O.P.T., para que subscreva o termo de iniciação e abertura do caderno de anotações dos trabalhos. Somente depois disso, é que o requerente poderá iniciar a obra de modificação ou alteração no estabelecimento de comidas e bebidas, de acordo com o projecto aprovado e as sugestões e condições fixadas pelas respectivas entidades.

- (3) Durante o prazo de execução da obra de modificação ou alteração, se o requerente pretender introduzir modificações ao projecto já aprovado, deve notificar o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais. Caso o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais considere que as modificações pretendidas envolvem a segurança, saúde pública, protecção ambiental ou monumentos classificados, deverá decidir se autoriza ou não as respectivas modificações, depois de obter o parecer das respectivas entidades.
- (4) O requerente deve concluir as obras dentro do prazo de execução autorizado pela licença de obras. Depois, deve pedir ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais para marcar a data da vistoria e entregar o caderno de anotações dos trabalhos. Caso contrário, ultrapassando 30 dias depois de caducar o prazo de execução das obras, o Instituto informará o requerente da suspensão provisória do procedimento de licenciamento. Depois da suspensão provisória do procedimento de licenciamento, o requerente pode pedir a reabertura do processo dentro de seis meses a contar da data da recepção do aviso, mas terá de pagar as despesas adicionais. Além disso, o requerente não pode exigir ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais o reembolso das despesas efectuadas, por razões de o pedido ter sido suspenso ou retirado.

Uma vez recebida a comunicação da conclusão das obras, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais deverá, no prazo de 3 dias úteis, marcar a data da realização da vistoria e emitir a guia para pagamento da taxa de procedimento. A vistoria deve ser efectuada no prazo de 15 dias úteis a contar da data da recepção do pedido. A data fixada para a realização da vistoria será notificada ao requerente com uma antecedência mínima de 5 dias úteis. Se o requerente fundamentadamente assim o requerer, a data marcada para a vistoria pode ser alterada pelo Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, devendo este, nesse caso, marcar uma nova data para os 15 dias seguintes ao da recepção do pedido de alteração da data e notificar o requerente sobre a data fixada para a

realização da nova vistoria com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.

- (5) No dia da vistoria, o requerente ou o seu mandatário e os respectivos técnicos devem estar presentes. Quando, efectuada a vistoria, a Comissão de Vistoria entenda que as obras estão em conformidade com as plantas aprovadas, preenchendo efectivamente os requisitos dos pareceres das entidades, e os diversos equipamentos e instalações se conformam com as normas legais, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais emitirá a licença efectiva do estabelecimento de comidas e bebidas dentro dum prazo de oito dias a contar da data da vistoria (os que não conferiram poderes ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais para proceder às formalidades da declaração do início de actividade, só poderão levantar a licença do estabelecimento de comidas e bebidas, depois de apresentar o impresso da declaração do início da actividade na Direcção dos Serviços de Finanças).
- (6) Quando, efectuada a vistoria, a Comissão de Vistoria entenda que, apesar de ainda não ser possível atribuir a licença, não existem circunstâncias de segurança ou saúde pública ou de protecção ambiental que impeçam o início da actividade, pode atribuir ao requerente uma licença provisória, dentro dum prazo de 8 dias a contar da data da vistoria. Nestas circunstâncias, o requerente terá de cumprir as medidas de correcção das diversas limitações e condições anotadas na licença provisória. O requerente deve ainda comunicar com o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais para a marcação da vistoria suplementar, 15 dias antes do termo do prazo de validade da licença provisória. De notar que ao requerente implica o pagamento de despesas por cada vistoria suplementar.
- (7) Quando, efectuada a vistoria, as obras do respectivo estabelecimento de comidas e bebidas não sejam aprovadas, nem haja condições para a emissão da licença provisória, o requerente deverá cumprir as recomendações da Comissão de Vistoria e efectuar as correcções. Depois de cumprir as tais recomendações, o requerente terá de comunicar ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais para a marcação da vistoria complementar, 15 dias antes da data de expirar a licença provisória e pagar uma taxa adicional por cada visita suplementar.

Caso a vistoria suplementar seja aprovada, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais emitirá a licença efectiva do estabelecimento de comidas e bebidas dentro dum prazo de oito dias a contar da data da vistoria suplementar (os que não delegaram poderes no Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais para proceder às formalidades da declaração do início da actividade, só poderão levantar a licença de exploração do estabelecimento de comidas e bebidas, depois de apresentar o impresso da declaração do início da actividade na Direcção dos Serviços de Finanças).

- (8) As actividades serão somente iniciadas depois da obtenção da licença oficial de exploração do estabelecimento de comidas e bebidas.

5. LOCAL, HORÁRIO DE SERVIÇO E FORMA DE CONTACTO

Se desejar obter informações mais circunstanciadas, o interessado pode comparecer pessoalmente ou solicitar esclarecimentos ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, agência única, através de carta, telefone, fax, etc.

Seguem os seguintes elementos informativos sobre o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais:

Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais - Agência Única

Local: Avenida da Praia Grande, n.º. 762-804, Edf. “China Plaza”, 3.º. Andar, Macau.

Horário de funcionamento: 2ª a 5ª feira, das 09,00 às 17,45 horas

6ª feira, das 09,00 às 17,30 horas, ininterruptamente.

Formas de contacto: Tel.: 28337676 Fax: 7952736

2ª PARTE

MATÉRIAS SOBRE O REQUERIMENTO DE LICENCIAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS

MATÉRIAS SOBRE O REQUERIMENTO DE LICENCIAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS

1. FASE DE PREPARAÇÃO

Antes da abertura dum estabelecimento de comidas e bebidas, os interessados necessitam de conhecer e cumprir a respectiva legislação sobre o local, o respectivo ambiente, o conteúdo das normas de segurança contra incêndios e de segurança de saúde em relação aos estabelecimentos de comidas e bebidas. Por outro lado, os investidores devem assegurar-se de que os técnicos envolvidos compreendem os requisitos, elaboram o projecto e realizam as obras de acordo com as respectivas normas, a fim de conseguir obter a licença do estabelecimento de comidas e bebidas sem dificuldade e dentro do mais curto prazo. A seguir, apresentam-se, em pormenor, os assuntos a ter em conta nas diversas fases. Caso persistam algumas dúvidas, pode consultar-se o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais - Agência Única.

1.1 ESCOLHA DO LOCAL

Na escolha do local para o estabelecimento de comidas e bebidas, os interessados devem prestar atenção aos seguintes aspectos:

1.1.1 CONDIÇÕES E REQUISITOS DOS LOCAIS PARA ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS

- (1) Certificar-se de que os prédios ou fracções autónomas concluídos com licença de ocupação para uso comercial ou com documento emitido pela D.S.S.O.P.T. servem para a instalação de estabelecimentos de comidas e bebidas. Se pretender abrir um estabelecimento de comidas e bebidas dentro dos quatro tipos de zonas protegidas de património cultural, indicados no Anexo 6, 4ª Parte, nomeadamente: monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados, e realizar obras de modificação no interior daquelas construções, tais obras só poderão ter lugar se não causarem alterações à estrutura, ao aspecto exterior e à paisagem exterior, e se obtiverem autorização das respectivas entidades através do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais. A elaboração de projectos dos respectivos estabelecimentos de comidas e bebidas deve, em princípio, respeitar e proteger os edifícios de interesse arquitectónico e a paisagem da cidade, aproveitando ao máximo o valor potencial do património cultural e valorizá-lo;
- (2) Obras de construção legais.
- (3) Autorização do proprietário para a realização de obras de modificação legais.
- (4) Fornecimento de energia eléctrica.

- (5) Abastecimento de água e condutas de drenagem e esgotos perfeitamente ligadas.
- (6) Suficientes saídas de emergência.
- (7) Área suficiente para poder, de acordo com os respectivos requisitos, instalar as cinco zonas funcionais: a zona de refeições, as instalações sanitárias, a cozinha, despensas ou armazém, instalações de refrigeração (arcas frigoríficas ou frigoríficos) e a área deve corresponder à capacidade máxima de clientes.
- (8) A saída de ventilação deve ser instalada a uma distância conveniente do prédio vizinho, para que os fumos gordurosos e quentes possam dissipar-se no ar.
- (9) Área suficiente e de fácil acesso para a instalação de equipamentos de controlo de poluição do ar.
- (10) Possibilidade de áreas isoladas (por exemplo sala de máquinas) para a instalação de equipamentos de grande ruído, especialmente aqueles que continuam a funcionar durante a noite.
- (11) Área própria para a instalação da caixa retentora de gorduras com volume suficiente.
- (12) Área e instalações suficientes de armazenagem e transporte de refugos.
- (13) Estar em conformidade com as normas de saúde e segurança.
- (14) Fora dos sítios de criação de animais e outros sítios que possam afectar a saúde pública.
- (15) A altura útil ou a altura entre o chão e o tecto falso do estabelecimento deve ser, no mínimo, de 2.6 metros. No caso de o estabelecimento dispor de equipamentos de ar-condicionado para circulação e purificação do ar, o limite da altura pode baixar 5 cm.
- (16) No caso de instalação de tecto falso contínuo, a área superior de cada compartimento não deve estar ligada com a área superior do compartimento vizinho.

1.1.2 ESTABELECEMENTOS A QUEM NÃO SERÃO CONCEDIDAS LICENÇAS

- (1) Estabelecimentos não autorizados para usos comerciais (por exemplo: escritórios, fábricas, oficinas, etc.).
- (2) Fracções autónomas localizadas dentro de edifícios industriais (excepto o rés-do-chão).
- (3) Fracções autónomas localizadas no 2º piso subterrâneo ou nos pisos inferiores.

- (4) Fracções autónomas para habitação, incluindo as de natureza provisória.
- (5) Se as respectivas instalações e o funcionamento concreto do estabelecimento causarem inconveniência ou prejuízo a terceiros.

1.2 INFORMAÇÕES SOBRE O NÚMERO DE TRABALHADORES

Os interessados podem contratar legalmente, de acordo com as necessidades, trabalhadores para servirem nos estabelecimentos de comidas e bebidas. Não há limite no número de trabalhadores, mas quando o número de trabalhadores for superior a 30, os interessados terão de obter parecer das respectivas entidades, que examinarão os aspectos de segurança dos estabelecimentos de comidas e bebidas, através do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais.

1.3 REQUISITOS DOS PROJECTOS E DOCUMENTOS A APRESENTAR

Todos os projectos devem ser compilados e elaborados por um arquitecto, engenheiro ou técnico civil, engenheiro, técnico de electricidade ou mecânico, companhia de obras de prevenção contra incêndios, empresa/construtor civil, inscritos na D.S.S.O.P.T.. Os projectos devem ser assinados pelo requerente e pelo respectivo técnico, a fim de se responsabilizarem por quaisquer alterações introduzidas no estabelecimento e para que as entidades envolvidas possam analisar se a disposição, os compartimentos e os equipamentos dos estabelecimentos estão, ou não, em conformidade com as respectivas normas. Os tipos e requisitos das plantas e desenhos e dos documentos serão especificados em seguida. Para informações mais pormenorizadas, os interessados podem consultar os n.ºs 1.3 e 1.4 da 2ª parte e os n.ºs. 3 e 4 da 4ª parte da presente brochura.

1.3.1 PROJECTO DE OBRAS DE MODIFICAÇÃO

- (1) Planta de localização à escala 1:1000
- (2) Plantas, alçados e cortes à escala 1:100 deverão incluir:
 - Desenhos aprovados (juntamente com a cópia autenticada da planta de arquitectura emitida pela D.S.S.O.P.T.);
 - Desenhos rectificadados;
 - Desenhos de sobreposição (a parte vermelha é a parte rectificada, a parte amarela é a parte cancelada).

Os projectos acima referidos deverão incluir, pelo menos, as seguintes informações:

- (1) Local para cozinhar, preparar e tratar alimentos;
- (2) Zona para refeições;
- (3) Disposição das mesas e equipamentos (por exemplo, os lugares sentados,

frigoríficos, balcões, armários para arrumos e fogões);

- (4) Instalações sanitárias;
- (5) Todos os acessos de entrada e saída e acessos interiores;
- (6) Todas as janelas, condutas de extracção de ar/fumo/ventilação, escapes de fumo ou tubagens de ventilação de máquinas e equipamentos de ar-condicionado;
- (7) Altura de entre lajes e altura das escadas dentro do estabelecimento, e o uso e área dos diversos compartimentos.

1.3.2 DESENHOS DE EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS E PROJECTO DO SISTEMA DE PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIOS

- (1) Plantas dos equipamentos de segurança contra incêndios à escala 1:100 – indicando claramente a posição dos respectivos equipamentos (por exemplo: extintores, sinalizações de saída, iluminações de emergência)
- (2) Caso no estabelecimento exista sistema de prevenção contra incêndios, deverão ser entregues os desenhos desse sistema de prevenção contra incêndios à escala 1:100 – as tubagens deverão ser indicadas a cores diferentes em conformidade com as normas.

Os equipamentos de segurança contra incêndios e o sistema de prevenção contra incêndios poderão ser representados no mesmo desenho.

1.3.3 PLANTAS DA REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Plantas da rede de abastecimento de água à escala 1:100 – indicando claramente o diâmetro das tubagens de abastecimento de água.

1.3.4 PLANTAS DA REDE DE DRENAGEM E ESGOTOS, PORMENORES DA CAIXA RETENTORA DE GORDURAS E PLANTAS DE FUNDAÇÕES DA ESTRUTURA

- (1) Plantas da rede de drenagem e esgotos à escala 1:100 (juntamente com a cópia autenticada do projecto de sistema de esgotos, emitida pela D.S.S.O.P.T.)
- (2) Pormenores da caixa retentora de gorduras: Desenho visto de cima, planta e corte.
- (3) Projecto e cortes da estrutura e fundações do prédio à escala 1:100 (juntamente com a cópia autenticada do projecto, emitida pela D.S.S.O.P.T.).
- (4) Planta da cave do estabelecimento à escala 1:100 (no caso de estabelecimento com

cave, deverá anexar-se a cópia autenticada do projecto, emitida pela D.S.S.O.P.T.).

Das plantas atrás referidas, deverão constar as seguintes informações:

- (1) Deverão indicar claramente a situação da colecção dos esgotos e a ligação do sistema de água limpa e esgotos e da caixa retentora de gorduras;
- (2) Deverão indicar a direcção do percurso da canalização, a entrada e saída de água da caixa retentora de gorduras e a elevação desenhada das caixas dos esgotos do prédio.

1.3.5 PLANTAS DA ESTRUTURA (ENTREGAR SÓ NO CASO DE EXISTÊNCIA DE ALTERAÇÃO DA ESTRUTURA)

- (1) Plantas à escala 1:100
- (2) Cortes à escala 1:10 ou 1:20

1.3.6 ESQUEMA UNIFILAR DO QUADRO GERAL DA INSTALAÇÃO ELÉCTRICA (ENTREGAR SOMENTE PARA EFEITOS DE OBTENÇÃO DA LICENÇA PROVISÓRIA DE EXPLORAÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉCTRICA)

Esquema unifilar do quadro geral da instalação eléctrica – deverá indicar claramente o esquema dos fios ligados ao quadro geral e as respectivas correntes.

1.3.7 PREENCHIMENTO DO REQUERIMENTO E REQUISITOS DOS DOCUMENTOS

- (1) O Modelo A será fornecido, gratuitamente, pelo Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais e deverá ser preenchido correctamente, evitando erros e omissões.
- (2) O impresso da procuração será fornecido, gratuitamente, pelo Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais e o requerente deverá preencher claramente o respectivo conteúdo, e o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais procederá, de acordo com o conteúdo da procuração, às formalidades necessárias para o pedido e obtenção da licença.
- (3) Documentos de identificação do requerente:
 - Caso o requerente seja pessoa singular, deverá apresentar cópia do seu BI;
 - Caso o requerente seja pessoa colectiva (sociedades), deverá apresentar certidão do registo em vigor na Conservatória dos Registos Comercial e Bens Móveis. No caso das sociedades, cujo documento constitutivo tenha sido celebrado há menos de 15 dias, poderão elas apresentar cópia do documento constitutivo da sociedade ou do Boletim Oficial da RAEM em que o mesmo

tenha sido publicado;

- Se o requerimento for feito por mandatário, este deverá apresentar cópia do seu documento de identificação e a procuração reconhecida pelo requerente original, a fim de assegurar os interesses do requerente.
- (4) O Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais procurará obter, pelo requerente, junto das respectivas entidades, os seguintes documentos anexos ao Modelo A. Estes documentos implicarão despesas que serão cobradas ao requerente de acordo com a tabela 5:
- Informações válidas sobre a utilização do estabelecimento, emitidas pela D.S.S.O.P.T.:
 - ▶ Cópia autenticada do projecto de drenagem e esgotos do prédio;
 - ▶ Cópia autenticada do projecto e cortes da estrutura e fundações;
 - ▶ Cópia autenticada do projecto;
 - ▶ Cópia autenticada do projecto da cave do estabelecimento; (será somente necessária, caso o local do estabelecimento possua cave)
 - ▶ Fotocópias autenticadas de outros documentos.
 - Informação em vigor sobre a utilização do estabelecimento, emitida pela Conservatória do Registo Predial:
 - ▶ Informação escrita do registo predial.
- (5) Deverá apresentar o projecto de obras de modificação juntamente com os seguintes documentos e em conformidade com as normas indicadas:
- Documento de descrição do projecto de obras de modificação, descrevendo o conteúdo das obras, incluindo os compartimentos modificados e a sua utilização, o projecto de modificação de abastecimento de água, da drenagem e esgotos, os equipamentos de segurança contra incêndios, as outras instalações e equipamentos e os materiais de construção utilizados. Deverão ainda mencionar o respectivo prazo de execução de obras;
 - Declaração do técnico responsável pela elaboração do projecto de obras e declaração do técnico responsável pela direcção de obras e declaração do técnico responsável pela execução de obras. Os técnicos que assinam as declarações atrás referidas, terão de ser arquitecto/engenheiro civil/engenheiro técnico civil e construtor/empresa de construção civil, previamente inscritos na D.S.S.O.P.T.. Os exemplares das declarações constam da 4ª Parte desta brochura.
 - Para a emissão de licença do projecto, deverão ser entregues, também, os originais ou cópia autenticada do documento comprovativo do seguro da obra.

Os documentos de seguro da obra deverão indicar o nome do requerente ou do construtor/empresa de construção civil responsável pelo projecto, bem como o local da obra, o conteúdo da obra e o prazo da execução da obra.

- O requerente e os técnicos responsáveis terão de assinar as peças desenhadas e escritas.
- (6) Juntamente com o esquema unifilar do quadro geral da instalação eléctrica, deverá apresentar a memória descritiva e justificativa das obras de instalação eléctrica. O prazo de validade da licença provisória de exploração da instalação eléctrica será fixado de acordo com as necessidades do requerente, devendo, por isso, ser especificado na memória descritiva e justificativa. O requerimento da licença provisória de exploração de instalação eléctrica será somente exigido no caso de o consumo de energia eléctrica do estabelecimento ser superior a 13.2KVA (3 x 30A).
 - (7) O menu utilizado pelo estabelecimento deverá indicar os tipos de comidas e bebidas e os respectivos preços.
 - (8) Caso o estabelecimento já tenha sistema de segurança para prevenção contra incêndios, deverá, então, apresentar o projecto do sistema de segurança para prevenção contra incêndios, juntamente com o respectivo certificado de manutenção e declaração de responsabilidade válidos. As referidas propostas devem conter informação pormenorizada do projecto de arquitectura e das várias instalações do estabelecimento.
 - (9) Se houver modificação da estrutura do estabelecimento, deverá apresentar o projecto da estrutura e a memória descritiva e justificativa, os cálculos e a declaração do responsável pela elaboração do respectivo projecto.

1.4 REQUISITOS DOS DIVERSOS PROJECTOS E DOS RESPECTIVOS EQUIPAMENTOS

De acordo com a respectiva legislação, o Governo da RAEM estipulou as normas para as instalações e equipamentos de segurança, da estrutura, prevenção contra incêndios e saúde ambiental dos estabelecimentos de comidas e bebidas. Sobre a respectiva legislação, pode ser consultado o nº 1 da 4ª parte desta brochura.

1.4.1 PROJECTO DE ARQUITECTURA

- (1) A estrutura do estabelecimento deve conseguir suportar no mínimo 4.0kN/m². No caso de haver modificação na estrutura do estabelecimento para provar que se encontra em conformidade com a segurança de utilização, deverá apresentar o projecto de estrutura elaborado por um engenheiro civil inscrito na D.S.S.O.P.T..
- (2) Caso a capacidade de clientes do estabelecimento seja superior a 50 pessoas,

mas inferior a 100 pessoas, terão de existir pelo menos 2 portas de saída. A largura respectiva de uma porta de saída não poderá ser inferior a 85 cm e a largura total das 2 portas de saída não poderá ser inferior a 180 cm. Se for instalada uma porta dupla de saída, a largura de cada porta não poderá ser inferior a 60 cm.

- (3) Para os estabelecimentos de capacidade de clientes inferior a 50 pessoas, a largura da porta de saída não poderá ser inferior a 90 cm.
- (4) A(s) porta(s) de saída deve(m) abrir para fora e não ocupar o passeio ou a via pública.
- (5) Se existir uma só saída de evacuação, a distância máxima do percurso a partir de um ponto qualquer para atingir uma saída para a via pública não deverá ser superior a 30 metros, e se houver mais de uma saída, a distância não poderá ser superior também a 45 metros.
- (6) As peças salientes da fachada, como ornamentações, condutas de extracção de fumos ou aparelhos de ar-condicionado, não devem estender-se para fora por mais de 50 cm e 75 cm respectivamente, e devem estar afastadas do passeio uma distância não inferior a 2.7 metros e 3.5 metros respectivamente. Na zona “NAPE” em geral não são permitidas peças salientes instaladas na fachada, a mais de 10 cm.
- (7) As escadas dentro do estabelecimento não podem ser em espiral e a sua largura não deve ser inferior a 1.0 m. As escadas de acesso para a arrecadação ou espaços sem permanência de pessoas podem ser isentas das respectivas limitações.
- (8) Os degraus das escadas devem ter, cada um, uma profundidade não inferior a 23 cm, e uma altura não superior a 18 cm.
- (9) A altura das escadas de acesso para uso público não deve ser inferior a 2.2 metros.
- (10) A altura útil da cozinha não deve ser inferior a 2.6 metros. Se a cozinha estiver localizada na parte superior ou inferior de sótão já existente quando da construção do edifício, a altura útil não deverá ser inferior a 2.2 m.
- (11) A altura útil de acessos, instalações sanitárias não deve ser inferior a 2.2 m, excepto no caso de instalações situadas na parte superior ou inferior de sótão já existente, quando da construção do edifício.
- (12) Qualquer zona do estabelecimento poderá apenas ser usada para efeitos de arrumos se a altura útil for inferior a 2 m. Só poderá ser aberto ao público ou a clientes se a altura útil for 2.6 ou superior.
- (13) Todas as áreas funcionais deverão ser iluminadas e independentes, de modo a evitar perturbações que possam prejudicar a higiene ambiental e alimentar.

- (14) Na cozinha e na arrecadação não podem existir ornamentações que impeçam a inspecção e limpeza da zona, tais como tectos falsos.
- (15) A cozinha deve ser construída por paredes de tijolo e soalho com resistência ao fogo não inferior a uma hora (CRF 60), e separada das outras partes por uma porta maciça de 4.5 cm de espessura, de resistência ao fogo não inferior a 30 minutos (CRF 30) e com mecanismo de fecho automático.
- (16) A abertura (na parede para transporte de comidas) entre a cozinha e a zona para refeições dos estabelecimentos de comidas e bebidas, não deve ser superior a 0.2 metros quadrados, e deve estar protegida por porta de isolamento de fecho manual e automático de resistência ao fogo não inferior a 30 minutos (CRF 30). (Exigência do Corpo de Bombeiros)
- (17) As condutas de extracção de ar/fumo/ventilação dos estabelecimentos de comidas e bebidas devem ser construídas e instaladas com materiais de construção não combustíveis e sem obstruir o funcionamento do sistema de extinção de incêndios por aspersores. (Exigência do Corpo de Bombeiros)
- (18) Se as condutas tiverem de atravessar compartimentos ou fracções de diferentes utilizações, deverão ser utilizados materiais de construção com resistência ao fogo não inferior a uma hora (CRF60).
- (19) Se as condutas de ar/fumo/ventilação tiverem de atravessar compartimentos ou fracções de diferentes utilizações, deverão ser utilizados materiais de construção com resistência ao fogo não inferior a uma hora (CRF60).
- (20) Se as cozinhas dos estabelecimentos de comidas e bebidas forem utilizadas somente para preparação de sopas de fitas ou canjas e utilizarem como combustível, 20 litros de querosene ou gásóleo, ou utilizarem energia eléctrica, os pontos de 15-16 atrás referidos não lhes serão aplicáveis. (Exigência do Corpo de Bombeiros)

1.4.2 MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO

1.4.2.1 Tectos

- (1) Caso as paredes de compartimentação, tectos e ornamentações sejam de materiais inflamáveis, estas partes deverão ser devidamente protegidas por produtos contra incêndios aprovados e reconhecidos, para aumentar a resistência ao fogo e diminuir a inflamabilidade.
- (2) O tecto de todos os compartimentos (cozinha, arrecadação, instalações sanitárias, zona de refeições e/ou zona de bebidas, acessos e outros compartimentos) deve ser de materiais rígidos, não combustíveis, anticorrosivos e de fácil limpeza e desinfectação.

- (3) Por razões de higiene, não é recomendável a instalação de ornamentações que dificultem ou impossibilitem a inspecção e limpeza, como tectos falsos. Em caso de sua instalação em áreas de serviço para além da cozinha e do quarto de arrumos com um nível de higiene exigido, as referidas áreas de serviços devem constar, claramente, do pedido de licenciamento. A vistoria sanitária fará recomendações de acordo com as situações.

1.4.2.2 Pavimentos

- (1) Os pavimentos de estabelecimentos de comidas e bebidas devem ser de materiais planos e lisos, não escorregadios, rígidos, impermeáveis, não combustíveis, anticorrosivos e de fácil limpeza e desinfeção.
- (2) Se se quiser alcatifar o estabelecimento, deve ser apresentada uma amostra da alcatifa ao Corpo dos Bombeiros para exame e aprovação de qualidade; caso contrário, será exigido um tratamento de resistência ao fogo (com pintura contra fogo aplicada pela companhia de obras para prevenção contra incêndios e apresentação de certificado válido).(Exigência do Corpo de Bombeiros)

1.4.2.3 Paredes e escadas

- (1) Os compartimentos de estabelecimentos de comidas e bebidas devem utilizar materiais não combustíveis; caso contrário, terão de ser devidamente tratados para prevenção contra incêndios (com pintura contra fogo aplicada pela companhia de obras para prevenção contra incêndios e certificado válido). Além disso, os compartimentos não deverão impedir o funcionamento do sistema de prevenção contra incêndios e a evacuação. (Exigência do Corpo de Bombeiros)
- (2) As paredes de estabelecimentos de comidas e bebidas devem ser de materiais planos e lisos, rígidos, impermeáveis, anticorrosivos e de fácil limpeza e desinfeção.
- (3) As paredes das cozinhas, instalações sanitárias e das respectivas zonas de acesso devem ser revestidas de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza (como mármore e azulejos) do chão ao tecto. As ligações entre as paredes e os pavimentos ou outras paredes exteriores devem ser em forma de arco.
- (4) Nas escadas de acesso a sótãos ou caves devem ser utilizados materiais de construção de classe de reacção ao fogo MO (não combustíveis). Este requisito não será exigido para sótãos utilizados

apenas para arrecadação e para zonas sem permanência de pessoas.

1.4.3 EQUIPAMENTOS PARA COMBATE A INCÊNDIOS

- (1) A elaboração de projectos e a execução de obras do sistema de segurança contra incêndios terão de ser efectuadas, de acordo com as normas técnicas estipuladas no «Regulamento de Segurança contra Incêndios», por engenheiros ou engenheiros técnicos civis, electromecânicos ou mecânicos inscritos, ou companhias de obras de prevenção contra incêndios inscritas, e inspeccionadas e aprovadas pelo Corpo de Bombeiros.
- (2) Caso **já existam** sistemas de segurança contra incêndios (sistema fixo de pulverização de água, sistema automático de detecção de incêndios e carretéis de mangueira rígida, etc.), a manutenção do sistema deve ser feita por pessoal qualificado, a fim de garantir que a pressão e o fluxo de saída de água do sistema estejam em conformidade com o estipulado. (Exigência do Corpo de Bombeiros)
- (3) Caso **não existam** sistemas de segurança contra incêndios, deverá instalar-se um sistema de segurança contra incêndios apropriado, de acordo com os seguintes requisitos:
 - **Para estabelecimentos instalados dentro duma parte do edifício:** com área total superior a 400 m² ou capacidade total superior a 1400 m³, deverão ter instalado um sistema fixo de pulverização de água; com área total superior a 200 m², mas inferior a 400 m², ou capacidade total superior a 700 m³, ou inferior ou igual a 1400 m³, deverão ter instalado um sistema automático de detecção de incêndios; (Exigência do Corpo de Bombeiros)
 - **Para estabelecimentos instalados num prédio autónomo:** com área total superior a 2000 m² ou capacidade total superior a 7000 m³, deverão ter instalado um sistema fixo de pulverização de água; com área total superior a 800 m² e os de área igual ou inferior a 2000 m² ou capacidade total superior a 2800 m³ e os de área igual ou inferior a 7000 m³, deverão ter instalado um sistema automático de detecção de incêndios. (Exigência do Corpo de Bombeiros)
- (4) As saídas (vias de evacuação) de estabelecimentos de comidas e bebidas devem ostentar sinais de segurança (fundo verde com desenho e letras brancas ou vice-versa) e as iluminações de emergência devem estar sempre em funcionamento. As suas indicações devem ser claras e fáceis de perceber e estar colocadas em posições apropriadas, a fim de encaminhar os ocupantes, sem confusão, em direcção ao exterior. (Exigência do Corpo de Bombeiros)
- (5) Os estabelecimentos de comidas e bebidas devem ter um número suficiente de extintores e cada estabelecimento não pode ter menos de 2 extintores. Para que as pessoas consigam alcançar o extintor mais próximo em qualquer ponto a

distância não pode ser superior a 15 metros. (Exigência do Corpo de Bombeiros)

- (6) Os estabelecimentos de comidas e bebidas devem instalar um sistema de alarme sonoro, como meio de avisar as pessoas em diferentes posições ou compartimentos do estabelecimento no caso de ocorrência de incêndio. O requisito atrás referido não será exigido, caso no estabelecimento já exista sistema de carretéis de mangueira rígida e campainha de alarme. (Exigência do Corpo de Bombeiros)

1.4.4 INSTALAÇÕES ELÉCTRICAS

- (1) As instalações eléctricas devem ser instaladas em estabelecimentos de comidas e bebidas, de forma a não causarem incêndios, nem propagação do fogo.
- (2) Os equipamentos para a preparação de comidas / bebidas dentro do bar de estabelecimentos de comidas e bebidas devem utilizar energia eléctrica e funcionar de acordo com as normas de segurança.
- (3) Os contadores de electricidade devem ser instalados dentro de caixas metálicas com isolamento e mantidos sempre em ordem e limpos.
- (4) Devem instalar-se os equipamentos de corte e isolamento de energia nas posições apropriadas dos circuitos eléctricos, nomeadamente: interruptores, fusíveis, interruptores automáticos para fuga de electricidade, etc..
- (5) Todos os equipamentos eléctricos devem ter ligação à terra.
- (6) Todas as instalações eléctricas (incluindo: cabos eléctricos, fios eléctricos, fichas e tomadas, etc.) devem ser mantidas em ordem, limpas e em bom estado de funcionamento.
- (7) É proibido utilizar equipamentos eléctricos de 220 volts ou superior em zonas húmidas e, nestas, terão de utilizar-se tomadas impermeáveis com tampa exterior.

1.4.5 MAQUINARIAS

- (1) Terão de instalar-se equipamentos de protecção apropriados nas partes perigosas das maquinarias para salvaguarda do bem-estar dos clientes.
- (2) As instruções de operação e informações de segurança devem estar afixadas em sítios visíveis.
- (3) Deve proceder-se, periodicamente, à inspecção e manutenção de toda a maquinaria.

1.4.6 ASCENSORES PARA TRANSPORTE DE COMIDAS E AQUÁRIOS/TANQUES PARA CONSERVAÇÃO DE PEIXES E

MARISCOS VIVOS PARA VENDA

1.4.6.1 Ascensores para Transporte de Comidas

- (1) No caso de os ascensores para transporte de comidas instalados na cozinha conduzirem a outras partes do estabelecimento de comidas e bebidas, devem ser utilizados, para evitar a possibilidade de propagação de fogos, mecanismos de construção apropriados que protejam devidamente as aberturas e evitem a propagação de fogos e fumos, em caso de incêndio.
- (2) Devem instalar-se dispositivos de segurança do tipo de fecho recíproco.
- (3) Devem possuir sistema de sinalização de segurança para estabelecer contacto entre os diversos pisos.
- (4) Deve proceder-se, periodicamente, à inspeção e proceder à manutenção dos ascensores destinados ao transporte de comidas.
- (5) Os ascensores para transporte de comidas devem ser fabricados integralmente de metal impermeável e de fácil limpeza. Todas as divisórias devem ser de fácil limpeza e desmontagem.
- (6) As instruções de operação de ascensores para transporte de comidas devem estar afixadas em sítios visíveis.
- (7) Caso, no estabelecimento de comidas e bebidas, exista apenas um único ascensor para transporte de comidas, este pode servir somente para transporte de comidas e louças limpas; ou pode estar dividido em dois tabuleiros, sendo o superior destinado à colocação de comidas e louça limpa, e o inferior ao transporte de restos das refeições e louça suja.
- (8) Caso, no estabelecimento, exista mais de um ascensor para transporte de comidas, deve cada um indicar claramente a sua utilização, especificada por meio de indicações colocadas em sítio visível do ascensor, como, por exemplo, com estes dizeres: “De uso exclusivo para comidas e louças limpas”, e/ou “De uso exclusivo para louças sujas”.

1.4.6.2 Aquários/Tanques para Manter os Peixes e Mariscos Frescos e Vivos para Venda

- 1) Os aquários/tanques dos estabelecimentos devem ser instalados no seu interior, de modo a ser fácil a sua limpeza e manutenção para evitar problemas de sanidade pública fora dos estabelecimentos.
- 2) O fundo e a superfície destes aquários/tanques devem ser cobertos de materiais lisos e planos, resistentes, impermeáveis e anticorrosivos que sejam de fácil limpeza e desinfecção.
- 3) Os aquários/tanques devem estar ligados à rede pública de abastecimento de água (por ex. água da torneira)

- 4) Deve existir espaço suficiente e limpo entre os aquários/tanques e as áreas circundantes, para guarda do equipamento de limpeza e manutenção, como acessórios para o sistema de filtragem dos aquários/tanques, escovas para uso exclusivo na limpeza dos aquários/tanques, água da torneira com elevada pressão e luvas de limpeza. Tal área ou espaço deve ser abastecida do interior do estabelecimento e não estar ligada ao exterior directamente.
- 5) A boca do aquário deve mostrar-se de frente para a loja para prevenir eventuais escoamentos para a via pública. (Exigência do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais.)
- 6) Se o requisito exposto no ponto 5 anterior não for cumprido e a boca dos aquários/tanques estiver virada para a rua, deve ser reservado espaço suficiente entre o aquário e a via pública, e deve instalar-se um sistema aberto de escoamento de resíduos. (Exigência do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais)

1.4.7 INSTALAÇÕES DE COMBUSTÍVEIS

- (1) É proibido o armazenamento de produtos altamente inflamáveis nas arrecadações (por exemplo: gás, gasolina, gasóleo, etc.) e nem é autorizada qualquer actividade susceptível de causar incêndios. (Exigência do Corpo de Bombeiros)
- (2) Todos os produtos inflamáveis como, por exemplo, gás e gasolina, devem ser armazenados em compartimentos bem protegidos, não combustíveis e devidamente ventilados. (Exigência do Corpo de Bombeiros)
- (3) Se a cozinha estiver construída com paredes e portas contra incêndios, podem ser utilizados gás liquefeito e combustíveis líquidos (gasóleo ou querosene). Por nenhuma circunstância devem ser usadas, na cozinha de estabelecimentos de comidas e bebidas, quantidades de gás liquefeito que excedam os 22 litros (dois contentores, cheios ou vazios, cada um com 11 kg) e estes recipientes de combustível líquido (querosene ou gasóleo) e o forno devem estar devidamente separados. A utilização de combustível líquido (querosene ou gasóleo) não pode exceder os 20 litros (4 galões) e os recipientes devem ser colocados em sítio seguro e separado.
- (4) É proibida a utilização de gás, como combustível, em cozinhas de estabelecimentos de comidas e bebidas instaladas em caves.
- (5) As cozinhas de estabelecimentos de comidas e bebidas, com instalação central de fornecimento de combustível, devem cumprir as seguintes normas:
 - O desenho dos compartimentos de armazenamento de gás liquefeito deve estar de acordo com o «Regulamento de Segurança contra Incêndios», aprovado pelo Decreto-Lei n.º.24/95/M, de 9 de Junho, e o Regulamento Administrativo n.º.28/2002, da RAEM, de 16 de Dezembro, - Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) com Capacidade não Superior a 200 m³ por Recipiente;

- O desenho dos compartimentos de armazenamento de gasóleo deve estar de acordo com o «Regulamento de Segurança contra Incêndios», aprovado pelo Decreto-Lei n.º.24/95/M de 9 de Junho, e as normas das «Instalações de Armazenagem e Rede de Transporte de Combustíveis Liquefeitos Tipo 3 utilizados dentro de Prédios», de 8 de Outubro de 1992, da Comissão de Inspeção das Instalações de Produtos Inflamáveis.
- (6) As indicações das válvulas de sistemas de fornecimento de combustível devem ser bem claras.
 - (7) As garrafas de gás devem ser mantidas em posição vertical e alojadas em lugar seguro.
 - (8) Os acessórios de garrafas de gás (tubagem, válvulas de garrafas, válvulas de retenção) devem manter-se limpos e em bom estado de funcionamento.
 - (9) As garrafas de gás e as suas tubagens devem estar devidamente sinalizadas.
 - (10) Devem inspeccionar-se, diariamente, os sistemas de fornecimento de combustíveis, as garrafas de gás e os acessórios.

1.4.8 TRATAMENTO DE PRODUTOS QUÍMICOS PARA LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Será permitido o armazenamento da devida quantidade de produtos químicos para limpeza e desinfecção de estabelecimentos, mas tendo em atenção o seguinte:

- (1) Os respectivos produtos químicos para limpeza e desinfecção devem estar colocados em lugares frescos, distantes do fogo ou de altas temperaturas.
- (2) Os recipientes, contendo produtos químicos para limpeza e desinfecção, devem estar bem selados com tampa e devidamente arrumados, de forma a evitar um eventual contacto com pessoas não trabalhadoras.
- (3) Os recipientes, contendo produtos químicos para limpeza e desinfecção, devem estar devidamente sinalizados.
- (4) O manuseamento de produtos químicos para limpeza e desinfecção deve ser efectuado em lugares ventilados.
- (5) Devem usar-se utensílios apropriados de protecção pessoal: máscaras/luvas para tratamento dos respectivos produtos químicos para limpeza e desinfecção.
- (6) É proibido comer e beber, fazer fogo e fumar em locais de utilização ou armazenamento de produtos químicos para limpeza e desinfecção.

1.4.9 SAÚDE AMBIENTAL

1.4.9.1 Ambiente do Local de Trabalho

- (1) Deve manter-se limpo o ambiente do local de trabalho.
- (2) Devem retirar-se os objectos que obstruam os acessos ao ambiente de trabalho.
- (3) Os materiais e objectos devem ser sempre mantidos em ordem e empilhados de acordo com a altura estipulada.
- (4) Não devem existir água nem óleo acumulados no chão.
- (5) O chão deve ser plano e liso.
- (6) Deve existir uma caixa de primeiros socorros com os materiais necessários.
- (7) Por razões de saúde ambiental, objectos pessoais como roupas, meias, bagagem, sombrinhas e objectos de higiene pessoais, não devem ser guardados na cozinha e no espaço reservado ao armazenamento de alimentos. Devem ser disponibilizados cacifos em número suficiente, em locais apropriados, para uso do pessoal da casa.

1.4.9.2 Cozinha

- (1) As cozinhas devem ser bem iluminadas e equipadas com um sistema de ventilação directo ou manual.
- (2) O pavimento da cozinha deve ser revestido com materiais impermeáveis, anticorrosivos e não escorregadios, de fácil limpeza e devem ser instalados sistemas de escoamento e concebidos para uma drenagem eficaz.
- (3) A cozinha deve estar equipada com um sistema que assegure uma boa extracção do ar.
- (4) Ornamentações, como paredes ou paredes falsas que obstruam a inspecção, limpeza e desinfecção das zonas de arrecadação, não devem ser instaladas nas cozinhas, quartos de arrumos, instalações sanitárias, zonas de refeições, zonas de bebidas, sala de espera e nas paredes dos respectivos acessos a estas áreas.
- (5) Os compartimentos de cozinhas de estabelecimentos que fornecem somente canjas e sopas de fitas podem ser de materiais de alumínio e de vidro.
- (6) Os trabalhadores encarregados da preparação de comidas devem manter sempre as mãos limpas. Por isso, à entrada da cozinha e em sítios apropriados da cozinha devem existir lavatórios para o uso dos trabalhadores (sugere-se o mínimo de um lavatório para 20

trabalhadores), devidamente instalados com sifão e ligados à rede pública de drenagem e esgotos. E devem possuir sempre sabão líquido, toalhas descartáveis ou, em substituição, um secador eléctrico.

- (7) Estantes, mesas, balcões e banca de trabalho devem ser feitos de materiais planos, lisos, rígidos, impermeáveis, anticorrosivos e de fácil limpeza e desinfectação e de acordo com as actividades e capacidade de clientes do estabelecimento.
- (8) O pavimento da cozinha deve ser revestido com materiais não escorregadios, e não é permitida a instalação de soalhos de tábuas de madeira ou de outro material.
- (9) Sugere-se que os estabelecimentos de comidas e bebidas tenham uma sala de serviço para armazenamento de toalhas de mesa, loiças, facas e garfos e outros utensílios para clientes. Se não houver condições para isso, devem dispor, pelo menos, de armários próprios, a manter sempre fechados, revestidos por materiais impermeáveis, ventilados, de fácil limpeza, por forma a evitar a invasão de poeiras e vectores de doenças.
- (10) As cozinhas devem dispor de espaços suficientes que permitam a colocação ordenada de utensílios de cozinha, recipientes, facas e garfos para refeições, e armação para arrumar facas com a parte afiada coberta (sugere-se: 0.02 m³ de espaço em cada m³ dentro da cozinha para instalação de armários para loiças).
- (11) Todos os estabelecimentos de comidas e bebidas devem ter zona para armazenamento de comidas e bebidas e garrafas de vidro, de acordo com as suas características e capacidade máxima de clientes.

Tabela 1: Área Mínima para Cozinhas

1. Estabelecimentos de Comidas e Bebidas (lojas de canja e sopas de fitas, casas de pasto)

Área total de estabelecimentos com cobertura	Área mínima para cozinha	Área mínima para cozinha + sala de serviço + arrecadações + outras zonas de preparação e produção de comidas
100 m ² ou inferior	6 m ²	30% da área total da parte com cobertura, mas não inferior a 9 m ²
101-150 m ²	10 m ²	25% da área total da parte com cobertura, mas não inferior a 27 m ²
151-250 m ²	10 m ²	23% da área total da parte com cobertura, mas não inferior a 36 m ²
Superior a 250 m ²	14 m ²	21% da área total da parte com cobertura, mas não inferior a 54 m ²

2. Estabelecimentos de Bebidas (cafés, lojas de gelados, casas de chá)

Área total de estabelecimentos com cobertura	Área mínima de zonas de preparação e produção de comidas + arrecadações
22 m ² ou inferior	não inferior a 5 m ²
23-35 m ²	20% da área total do estabelecimento, mas não inferior a 7 m ²
36-55 m ²	18% da área total do estabelecimento, mas não inferior a 8 m ²
56-95 m ²	14% da área total do estabelecimento, mas não inferior a 12 m ²
96-185 m ²	13% da área total do estabelecimento, mas não inferior a 17 m ²
Superior a 185 m ²	9% da área total do estabelecimento, mas não inferior a 28 m ²

1.4.9.3 Armazém-frigorífico

- (1) Todos os estabelecimentos de comidas e bebidas devem dispor de instalações frigoríficas com monitor de temperatura e sistema de alarme, para armazenamento de comidas e bebidas, de acordo com as características e capacidade máxima.
- (2) Os armazéns-frigoríficos devem ter iluminação adequada.
- (3) O pavimento dos armazéns-frigoríficos deve estar sempre limpo e sem acumulação de águas.
- (4) Os trabalhadores que prestam serviço dentro dos armazéns-frigoríficos, devem usar roupa adequada e luvas para se defenderem do frio.

1.4.9.4 Utensílios com Altas Temperaturas

- (1) Recipientes cheios de comida quente devem ser colocados em lugares seguros.
- (2) Ao lado dos fogões deve haver placas de isolamento.
- (3) Não devem permitir que as pegas das panelas estejam em contacto com a chama do fogão ou fiquem, depois de retiradas, para fora das bordas das mesas.
- (4) Devem utilizar fornos de micro-ondas/fornos eléctricos, de acordo com as instruções de segurança do fabricante.
- (5) Todo o pessoal de cozinha deve usar luvas que o isolem do calor.

1.4.9.5 Instalações sanitárias

- (1) Todos os equipamentos das instalações sanitárias devem manter-se sempre limpos e em bom funcionamento.
- (2) As casas de banho devem estar equipadas com água corrente e a zona de funcionamento ser adequada e não perigosa.
- (3) As portas devem ter sistema de fecho automático.
- (4) Não deve haver ligação directa entre quaisquer zonas de armazenamento, conservação ou preparação de comidas, as quais devem ser instaladas de forma adequada sem abrir directamente para as zonas destinadas a clientes.
- (5) As instalações sanitárias devem disponibilizar aos utentes sabão líquido, toalhas descartáveis ou secadores eléctricos e cada compartimento deverá ter sempre ao dispor papel higiénico suficiente. Deve haver iluminação e espelhos fixos nas casas de banho de utilização pública.
- (6) O número de instalações sanitárias deve estar de acordo com a capacidade máxima especificada na Tabela 2.
- (7) Exceptuando os estabelecimentos de bebidas leves, as casas de banhos devem ter separação de sexos.
- (8) Recomenda-se que os estabelecimentos de bebidas leves reservem uma casa de banho para uso exclusivo do pessoal, na qual haja sido instalado um urinol e um lavatório por cada 40 empregados do sexo masculino ou por cada 30 empregadas do sexo feminino.
- (9) Se o estabelecimento estiver localizado no interior de um edifício comercial ou centro comercial, será autorizado a não instalar casas de banho, desde que as do edifício comercial ou centro comercial, onde o estabelecimento opere, preencham os requisitos da Tabela 2 e estejam localizadas no mesmo piso do estabelecimento e reservadas a clientes e funcionários do estabelecimento. Neste caso, o certificado de atribuição da casa de banho (ou declaração) e o projecto emitido pelos responsáveis da empresa, devem ser submetidos a autorização superior junto com o pedido de licença e a autoridade encarregada da inspecção de saúde emitirá o seu parecer conforme as diferentes situações.

As atrás mencionadas casas de banho, instaladas em estabelecimentos similares, devem devidamente assinalar, em locais visíveis, se são para clientes ou apenas para seus empregados.

- (10) Nas instalações sanitárias sem distinção de sexo, devem existir vários

compartimentos completamente separados por paredes até ao tecto.

Tabela 2: Número de Instalações Sanitárias

Capacidade de clientes (número de clientes)	Instalações sanitárias		
	Mulheres	Homens	Comum
Inferior a 25	----	----	1 sanita
25-100	1 sanita+1 lavatório	1 sanita+1 lavatório+ 1 urinol	----
101-200	2 sanitas+2 lavatórios	1 sanita+1 lavatório+ 2 urinóis	----
210-300	3 sanitas+2 lavatórios	2 sanitas+2 lavatórios+ 3 urinóis	----
Superior a 300	4 sanitas+3 lavatórios	3 sanitas+3 lavatórios+ 4 urinóis	----

1.4.9.6 Tratamento de Lixos

- (1) No caso de lixos produzidos por actividades comerciais, o dono da loja deve contratar uma companhia de limpeza, ou fazê-lo por si próprio, para proceder ao transporte dos lixos para a Central de Incineração de Lixos na Taipa. Quanto ao horário de colocação de lixos na rua para recolha, deve combiná-lo com a companhia de limpeza, a fim de evitar a permanência de lixos na rua por tempo prolongado, afectando a saúde ambiental e a passagem de peões.
- (2) No interior dos estabelecimentos de comidas e bebidas, deve reservar-se espaço adequado e suficiente para a colocação de baldes de lixo (podem ser usados contentores de lixo com pedal).
- (3) Nos estabelecimentos de comidas e bebidas devem utilizar-se recipientes com tampa para a colecção de lixos e o seu número e capacidade devem corresponder à capacidade e frequência de clientes.

1.4.9.7 Iluminação

- (1) Com vista a obter uma melhor iluminação, devem utilizar-se lâmpadas fluorescentes nas zonas de trabalho.
- (2) As lâmpadas fluorescentes estragadas devem ser imediatamente substituídas.
- (3) Nas zonas húmidas e de altas temperaturas, deve instalar-se uma cobertura exterior para as lâmpadas fluorescentes.

1.4.9.8 Sistema de ventilação

- (1) Todos os estabelecimentos devem ser adequadamente ventilados, com

preferência para a ventilação natural, mas também podem utilizar-se equipamentos ou instalações de ventilação forçada para melhorar as condições do ambiente.

- (2) Caso a ventilação natural seja insuficiente ou impossível, os estabelecimentos devem instalar um sistema de ventilação forçada, criando uma renovação constante de ar. Sugere-se que a localização da entrada de ar fresco e a saída de ar sujo esteja situada no exterior e em sítios com altura não inferior a 2.5 metros.
- (3) A ventilação forçada deve ter uma capacidade mínima de 17m³ / hora /pessoa, e deve ter entrada e saída de ar independentes em cada compartimento.
- (4) Os ventiladores devem ter cobertura de protecção (cobertura exterior para ventoinhas).
- (5) A entrada de ar fresco e a saída de ar sujo não devem ficar juntas, a fim de evitar a recirculação do ar sujo.
- (6) Todas as condutas de ar devem estar devidamente instaladas, de modo a prevenir a entrada de ratos.
- (7) A saída de ar do sistema de ventilação não pode ser instalada em sítios que possam perturbar ou causar inconveniência ao público.
- (8) Deve instalar-se equipamento parcial de extracção de ar por cima dos fogões.
- (9) Todos os equipamentos de ventilação devem manter-se limpos e em boas condições de funcionamento.

1.4.9.9 Caixa Retentora de Gorduras

Especificações da Caixa Retentora de Gorduras

O tipo de caixa retentora de gorduras será definido de acordo com a quantidade de gorduras contidas nas comidas vendidas no estabelecimento de comidas e bebidas. Caso o estabelecimento não prepare comidas no local ou caso venda somente bebidas e comidas leves que produzam pouca quantidade de gorduras, como petiscos, a instalação de caixa retentora de gorduras não será exigida.

As caixas retentoras de gorduras exigidas para os estabelecimentos de comidas e bebidas dos grupos 4 e 5 indicados no Decreto-Lei n.º.16/96/M dividem-se principalmente em categorias **de Tipo A e Tipo B:**

- Estabelecimentos que vendem principalmente bebidas, mas vendem também comidas que produzem pouca quantidade de gorduras, como sopa de fitas, sandes, etc. (não podem vender arroz, comidas assadas e

grelhadas, etc.), devem instalar caixa retentora de gorduras de categoria tipo A. As caixas retentoras de gorduras de categoria tipo A dividem-se em 8 classes conforme o número de assentos, como por exemplo: estabelecimentos com número de lugares sentados inferior a 10, devem instalar uma caixa retentora de gorduras com dimensões interiores de 100cm de comprimento, 60cm de largura, 60cm de profundidade, 90cm de profundidade total, 30cm de altura do topo e volume mínimo de 300 litros; além disso, deve estar equipada com tubos de entrada e saída de água de 10cm de diâmetro (Para mais pormenores, pode consultar-se a Tabela 3).

- Estabelecimentos que vendem principalmente comidas, como arroz, comidas assadas e grelhadas, que produzem grande quantidade de gorduras, devem instalar caixa retentora de gorduras de categoria tipo B. As caixas retentoras de gorduras de categoria tipo B dividem-se em 9 classes conforme o número de lugares sentados, como por exemplo: estabelecimentos com número de assentos inferior a 10, devem instalar uma caixa retentora de gorduras com dimensões interiores de 120cm de comprimento, 60cm de largura, 60cm de profundidade, 90cm de profundidade total, 30cm de altura do topo e volume mínimo de 360 litros; além disso, deve estar equipada com tubos de entrada e saída de água de 10cm de diâmetro (Para mais pormenores, pode consultar-se a tabela 4).

Tabela 3: Especificações das Caixas Retentoras de Gorduras de Estabelecimentos de Bebidas ---- Caixa Retentora de Gorduras de categoria tipo A (cafés, lojas de gelados, casas de chá)

Classe de caixa retentora de gorduras	Número de lugares para sentar (pessoas)	Volume mínimo da caixa retentora de gorduras (litro)	Dimensões interiores (cm)			Profundidade total (cm)	Altura do topo (cm)	Diâmetro dos tubos de entrada e saída de água (cm)
			Comprimento total	Largura	Profundidade			
1	Lugares para sentar ≤ 10	300	100	60	60	90	30	10
2	$10 <$ lugares para sentar ≤ 15	360	120	60	60	90	30	10
3	$15 <$ lugares para sentar ≤ 20	450	150	60	60	90	30	10
4	$20 <$ lugares para sentar ≤ 50	1100	150	70	70	105	35	10
5	$50 <$ lugares para sentar ≤ 80	1700	170	80	80	120	40	10
6	$80 <$ lugares para sentar ≤ 100	2015	180	80	80	120	40	10
7	$100 <$ lugares para sentar ≤ 120	2300	200	90	90	135	45	10
8	$120 <$ lugares para sentar ≤ 160	3100	220	105	90	135	45	15

Tabela 4: Especificações das Caixas Retentoras de Gorduras de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas ---- Caixa Retentora de Gorduras de Categoria tipo B (lojas de canja e sopas de fitas, casas de pasto)

Classe de caixa retentora de gorduras	Número de lugares para sentar (pessoas)	Volume mínimo da caixa retentora de gorduras (litro)	Dimensões interiores (cm)			Profundidade total (cm)	Altura do topo (cm)	Diâmetro dos tubos de entrada e saída de água (cm)
			Comprimento total	Largura	Profundidade			
1	Lugares para sentar ≤ 10	360	120	60	60	90	30	10
2	$10 <$ lugares para sentar ≤ 15	450	150	60	60	90	30	10
3	$15 <$ lugares para sentar ≤ 30	1100	150	70	70	105	35	10
4	$30 <$ lugares para sentar ≤ 50	1700	170	80	80	120	40	10
5	$50 <$ lugares para sentar ≤ 100	3100	220	105	90	135	45	15
6	$100 <$ lugares para sentar ≤ 150	4500	250	115	110	165	55	15
7	$150 <$ lugares para sentar ≤ 300	5400	250	120	120	180	60	15
8	$300 <$ lugares para sentar ≤ 500	7300	280	125	120	180	60	15
9	$500 <$ lugares para sentar ≤ 900	13000	300	130	120	180	60	15x2

Tipos de Instalação de Caixas Retentoras de Gorduras

Caixas retentoras de gorduras são caixas com funções de filtro, depósito e arrefecimento. Para facilitar os trabalhos de limpeza e de inspecção, devem construir-se tampas de caixas retentoras de gorduras de tipo ligeiro, com intensidade adequada e que se abram facilmente. As instalações dividem-se principalmente em dois tipos:

- (1) Tipo subterrâneo: instaladas sob o pavimento;
- (2) Tipo à superfície: instaladas no pavimento à superfície.

Em geral, as caixas retentoras de gorduras devem ser instaladas sob o pavimento. O tipo de instalação à superfície só será autorizado quando não seja possível a instalação de tipo subterrâneo, devido à existência de cave, parque de estacionamento no piso inferior ou devido à estrutura, e com prévia autorização do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais.

Área para Instalação de Caixas Retentoras de Gorduras

- (1) As caixas retentoras de gorduras devem ser instaladas no interior do estabelecimento em lugar conveniente para limpeza e inspecção. Excepto em situações especiais, por norma não podem ser instaladas em sítios públicos (zonas públicas do edifício ou vias públicas), para não afectar os outros proprietários ou o público.
- (2) As caixas retentoras de gorduras devem ser instaladas na zona de lavagem e distantes da zona de preparação e armazenamento de comidas.

Observações:

- (1) Devem disponibilizar-se espaços adequados para instalar um número de caixas retentoras de gorduras com volume suficiente.
- (2) Todas as águas sujas com gorduras da cozinha do estabelecimento, incluindo águas provindas de condutas, lava-loiças, fogões e água residuais dos esgotos, terão de ser filtradas, depositadas e arrefecidas na caixa retentora de gorduras, antes de sua drenagem para a rede pública de descarga de esgotos do interior do prédio.
- (3) A ligação de caixas retentoras de gorduras à rede de esgotos do interior do prédio não pode afectar a descarga de esgotos do próprio prédio e a sua utilização pelos moradores.
- (4) Caso as caixas retentoras de gorduras sejam de grande volume e não haja condições para serem instaladas no interior do estabelecimento, com a autorização do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais,

podem ser substituídas por várias caixas retentoras de gorduras de volume menor, mas o volume total das várias caixas retentoras de gorduras terá de ser maior que o volume da caixa retentora de gorduras a ser instalada originalmente, e as especificações de cada caixa retentora de gorduras de pequeno volume não poderão ser inferiores às da caixa retentora de gorduras de categoria tipo A.

- (5) Caso a caixa retentora de gorduras de tipo à superfície seja instalada sob o lava-loiça e se a altura da caixa retentora de gordura for igual ou superior a 0.9 metro, a utilização normal do lava-loiça ficará afectada. Assim, além da caixa retentora de gorduras precisar de ser instalada encostada ao pavimento (com a camada de revestimento retirada), terá ainda de se elevar o nível do pavimento de trabalho, para que os trabalhadores possam utilizar o lava-loiças com segurança.
- (6) Os casos especiais dependerão do parecer do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais.

1.4.9.10 Sistema de Filtro de Fumos e Eliminação de Cheiros

- (1) Em cozinhas e zonas para preparação de comidas, devem instalar-se sistemas efectivos de colecção e eliminação de cheiros e fumos, adequados às respectivas áreas e o seu funcionamento não deverá causar inconveniência ou prejuízo a terceiros.
- (2) Para a instalação da saída de fumos gordurosos, devem escolher-se sítios sem impedimento, com boas condições de ventilação e distantes da residência dos moradores.
- (3) Devem instalar-se equipamentos de filtro de fumos. Se houver produção de fumos gordurosos durante a preparação de comidas, sugere-se a instalação de equipamentos de filtro de fumos gordurosos de alta eficiência, como, por exemplo, máquinas de eliminação de fumos gordurosos do tipo electrostático.
- (4) A escolha de equipamentos de filtro de fumos gordurosos deve estar em conformidade com o volume de descarga de fumos. O volume de descarga deve ser inferior ao volume de descarga determinado pelo sistema de filtragem, a fim de garantir o suficiente tratamento dos fumos gordurosos.
- (5) Uma vez que as máquinas de eliminação de fumos gordurosos do tipo electrostático necessitam de limpeza frequente para se conseguir o efeito desejado, devem elas, em consequência, ser instaladas em locais convenientes para a limpeza e manutenção. Se se utilizarem

máquinas de eliminação de fumos gordurosos do tipo electrostático sem mecanismo de limpeza automático, deve proceder-se à limpeza das máquinas uma vez por semana e, bem assim, à sua manutenção periodicamente.

- (6) Na selecção de equipamentos para filtragem de fumos gordurosos, devem escolher-se marcas reconhecidas e de confiança.

1.4.9.11 Sistema de Esgotos

Em todos os estabelecimentos, as águas sujas devem ser drenadas directamente para a rede pública de drenagem e esgotos por via das caixas retentoras de gorduras e todos os equipamentos de esgotos (como: lava-loiças, lavatórios, sanitas, urinóis e banheiras) devem ser instalados com sifão. Os tubos de drenagem devem estar isolados da caixa retentora de gorduras e do equipamento que isole os cheiros.

1.4.9.12 Sistema de Drenagem

O pavimento de cozinhas, da sala de utensílios para refeições e das instalações sanitárias deve ser ligeiramente inclinado para o lado da boca de drenagem.

1.4.9.13 Sistema de Abastecimento de Água

Todos os estabelecimentos devem possuir um sistema de abastecimento de água corrente pública.

1.4.9.14 Controlo de Ruídos

- (1) As obras de modificação em estabelecimentos não podem ser realizadas aos domingos, feriados públicos e nem durante o período que medeia entre as 20:00 horas e as 08:00 dos dias úteis.
- (2) Comparados com os ruídos de fundo do ambiente, os ruídos produzidos pelo sistema de ventilação, sistema de ar-condicionado e outros equipamentos (fogões, lavagem de loiças etc.), não podem exceder 10dB(A).
- (3) Se for necessário, devem instalar-se equipamentos de eliminação de ruídos na zona que é fonte de ruídos, como, por exemplo, instalar placas isoladoras de som, coberturas de isolamento acústico,

silenciadores ou persianas isoladoras de som.

- (4) Dispor de instalações à prova de som, por forma a reduzir a produção de ruídos.
- (5) Devem isolar-se as máquinas / os procedimentos de trabalho de alto ruído.
- (6) Dado que os sistemas de ventilação e ar-condicionado produzem ruídos, devem escolher-se sítios distantes de residências, escolas e hospitais, para a instalação desse tipo de equipamentos que produzem ruídos e vibrações, como são as torres de arrefecimento, ventiladores e motores.
- (7) Deve evitar-se a fixação directa dos sistemas de ventilação e de ar-condicionado na estrutura dos prédios, porque as vibrações produzidas durante o seu funcionamento podem ser transmitidas através da estrutura e, por conseguinte, originar outros ruídos causadores de perturbações. Assim, a parte de ligação deve ser à prova de choque, instalando-se, para o efeito, um mecanismo à prova de choque ou um espaçador de borracha.
- (8) Se, relativamente ao ruído de fundo, a classe de ruídos exceder os 10 db(A), deve instalar-se um silenciador no sistema de ventilação, de acordo com o disposto no artigo 6º do Decreto-Lei nº 54/94/M, que regulamenta o controlo do ruído.
- (9) Se não se conseguir evitar a instalação de torres de arrefecimento próximo das residências, deve utilizar-se uma cobertura de isolamento acústico, por forma a reduzir o ruído.

1.4.9.15 Gotas de Água dos Aparelhos de Ar-Condicionado

O tubo de drenagem de água condensada dos aparelhos de ar-condicionado deve ficar ligado ao sistema de drenagem já instalado no prédio, a fim de evitar que as gotas de água dos aparelhos de ar-condicionado sejam causa de perturbação para outros.

1.4.9.16 Sistema de Eliminação de Insectos

- (1) Todos os compartimentos devem dispor de barreiras que impeçam a produção e proliferação de vectores de doenças (ratos, baratas, etc.) e a sua passagem através de janelas, portas, condutas ou de outras aberturas do pavimento, paredes e tectos.
- (2) Nas cozinhas, outras zonas para preparação de comidas e até nas

zonas destinadas a clientes deve instalar-se, de acordo com a capacidade da área, um número adequado de sistemas de eliminação eléctrica de insectos.

- (3) Deve ser evitada a acumulação de águas no interior dos estabelecimentos. Devem ser tomadas medidas preventivas, tendentes a evitar a existência de água em vasos e outros recipientes decorativos que propiciem a propagação de mosquitos, utilizando, para tanto, a pedra mármore ou outros materiais apropriados.

2. FASE DO REQUERIMENTO

2.1 PROCEDIMENTOS PARA O PEDIDO DA LICENÇA DE EXPLORAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS

As plantas e documentos apresentados durante o procedimento de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas destinam-se, não só a seu exame e emissão de licença, mas também a requerer a licença provisória de exploração de instalação eléctrica e a licença de obras. Após a obtenção destas licenças, os requerentes podem requerer o contador de electricidade de potência adequada e iniciar as obras de modificação a realizar no estabelecimento. Sobre o critério de documentos a entregar, modelos das plantas e despesas envolvidas, podem consultar-se o n.º.1.3 da 2ª Parte, os n.ºs. 3 e 4 da 4ª Parte e a Tabela 5 desta brochura.

2.1.1 PEDIDOS PELA 1ª VEZ

As pessoas singulares (indivíduos) ou pessoas colectivas (sociedades) podem apresentar o requerimento juntamente com os seguintes documentos necessários, individualmente ou através de mandatários:

- (1) Modelo A, devidamente preenchido;
- (2) Documento de identificação do requerente, e/ou procuração reconhecida;
- (3) Projecto de obras de modificação, constituído pelas seguintes peças desenhadas e respectivos documentos descritivos:
 - Memória descritiva e justificativa;
 - Planta de localização à escala 1:1000;
 - Plantas, cortes e alçados à escala 1:100 deverão incluir:
 - ▶ Desenhos aprovados (juntamente com cópia autenticada do projecto de arquitectura, emitida pela D.S.S.O.P.T.);
 - ▶ Desenhos rectificados;

► Desenhos de sobreposição;

- Plantas de equipamentos de segurança contra incêndios à escala 1:100. Caso no estabelecimento já exista sistema de segurança contra incêndios, devem entregar os desenhos do sistema e as respectivas peças descritivas e o certificado de manutenção em vigor;
- Plantas de abastecimento de água, de drenagem e esgotos à escala 1:100 (juntamente com cópia autenticada do projecto de esgotos do prédio, emitida pela D.S.S.O.P.T.);
- Pormenores da caixa retentora de gorduras à escala 1:100;
- Projecto de estrutura, cortes e fundações à escala 1:100 (juntamente com cópia autenticada do projecto, emitida pela D.S.S.O.P.T.);
- Planta da cave do estabelecimento à escala 1:100 (caso no estabelecimento exista cave, deve anexar-se cópia autenticada do projecto, emitida pela D.S.S.O.P.T.);
- Esquema unifilar do quadro geral da instalação eléctrica à escala 1:100 e a memória descritiva e justificativa (entregar somente para efeitos de requerimento da licença provisória de exploração da instalação eléctrica);
- Certificado de pagamento de impostos da pessoa singular (indivíduo)/pessoa colectiva (sociedade);
- Prova de residência: factura de despesas telefónicas/factura de despesas de electricidade/factura de despesas de água;
- Menu e os respectivos preços;
- Fotografia da fachada do estabelecimento;
- Declaração de delegação de poderes (procuração), autorizando o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais a proceder às formalidades de licenciamento;
- Declaração do técnico responsável pela elaboração do projecto das obras (arquitecto ou engenheiro civil/engenheiro técnico civil);
- Declaração do técnico responsável pela direcção das obras (engenheiro civil/engenheiro técnico civil);
- Declaração do técnico responsável pela execução das obras (construtor/empresa de construção civil);
- Informação escrita do registo predial;
- Original ou cópia autenticada do documento comprovativo do seguro da obra;

- Endereços e telefones actualizados do requerente, do técnico responsável pela direcção das obras e do técnico responsável pela execução das obras, constantes do formulário de pedido ou das declarações de responsabilidade.

Observações:

- O procedimento de licenciamento tem início oficial, após a apresentação, pelo requerente, do requerimento (modelo A) e dos documentos anexos. Os funcionários do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais ajudam, em nome do requerente, a obter os documentos junto das respectivas entidades e a proceder às formalidades necessárias de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, conforme o conteúdo da procuração assinada pelo requerente.
- Durante o procedimento, os funcionários do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais contactarão o requerente por telefone, fax, ofício ou e-mail, para uma eventual colaboração e levantamento dos respectivos documentos.
- Objectivo do requerimento da licença provisória de exploração de instalação eléctrica:

Quando o consumo de energia eléctrica do estabelecimento seja superior a 13.2KVA (3 x 30A), terá de requerer a licença provisória de exploração de instalação eléctrica, a fim de requerer na Companhia de Electricidade o contador de electricidade de potência de energia adequada. Daí que, na altura da apresentação do requerimento (modelo A) e dos documentos anexos, o requerente tenha de apresentar o esquema unifilar do quadro geral e a memória descritiva e justificativa das obras de instalação eléctrica. O prazo de validade dessa licença será fixado pelo requerente na memória descritiva e justificativa, e o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais irá requerer e obter a respectiva licença junto da D.S.S.O.P.T., pelo requerente.

Caso nos documentos apresentados não existam deficiências e estejam em conformidade com as normas, a licença será emitida no prazo de 10 dias úteis, a contar da data do requerimento. Depois de receber o aviso, o requerente pode levantar a licença no Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, agência única, sem quaisquer encargos. O requerente também pode, ainda, requerer a prorrogação do prazo da licença sem ter de pagar quaisquer outras despesas (pode consultar-se o nº 5.2 da 4ª Parte da presente brochura).

- Objectivo do requerimento da licença de obras:

Em geral, durante o procedimento de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, as obras de modificação e alteração apenas poderão ser executadas, após a emissão da respectiva licença de obras e de acordo com os

pareceres e condições das entidades intervenientes.

Caso as obras a executar em estabelecimentos de comidas e bebidas sejam simples, como, por exemplo: obras de manutenção ou obras sem alteração dos compartimentos, nem da estrutura, a apresentação do projecto será dispensada, mas dever-se-á especificar o conteúdo das obras na memória descritiva e justificativa e preencher devidamente o Modelo A. Preenchidas as condições, a D.S.S.O.P.T. aporá um carimbo na cópia em vez de emitir a licença de obra. O requerente notificado pelos funcionários poderá levantar o documento e pagar as respectivas despesas no Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais.

O prazo de validade da licença, emitida pela primeira vez, não pode exceder oito meses. Caso o requerente preveja que a obra não estará concluída dentro do prazo da licença, poderá requerer a sua prorrogação pelo máximo de quatro meses. Caducando o prazo da licença, o requerente poderá pedir a sua renovação, mas, de qualquer modo, o prazo da licença da obra não poderá exceder um ano, contado a partir da primeira emissão da licença da obra. O pedido de prorrogação e renovação da licença da obra deve vir acompanhado dos documentos do seguro da obra em vigor. A licença da obra será emitida dentro de 10 dias a contar da data do requerimento (pode consultar-se o nº5.1 da 4ª Parte desta brochura).

2.1.2 SUBSTITUIÇÃO DO TITULAR DA LICENÇA

- (1) Modelo A do requerimento, do procedimento de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, segundo o regime de agência única, devidamente preenchido (com assinatura do titular reconhecida).
- (2) Original e cópia do documento de identificação do novo titular da licença.
- (3) Documento comprovativo de residência do novo titular da licença (factura de despesa de electricidade / factura de despesa de água).
- (4) Contrato de trespasse / escritura de substituição do titular da licença devidamente reconhecido e válido.
- (5) Menu usado recentemente e respectivos preços (com assinatura do titular).
- (6) Original da licença do estabelecimento de comidas e bebidas.
- (7) Declaração completa de não existência de alterações à área especificada, instalações e situação do estabelecimento fornecida pelo Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais (com assinatura do titular).
- (8) Entrega do documento válido de contribuição industrial emitido pela Direcção dos Serviços de Finanças (M/1).

2.1.3 ALTERAÇÃO DA DENOMINAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

- (1) Modelo A do requerimento do procedimento de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, segundo o regime de agência única, devidamente preenchido (com assinatura do titular reconhecida).
- (2) Original e cópia do documento de identificação do novo titular da licença.
- (3) Menu usado recentemente e respectivos preços (com assinatura do titular).
- (4) Original da licença do estabelecimento de comidas e bebidas.

2.1.4 RENOVAÇÃO DA LICENÇA

- (1) O requerente deve requerer a renovação da licença dentro do período indicado na licença (requerer dentro de 60 dias antes de terminar a validade da licença).
- (2) Menu usado recentemente e respectivos preços (com assinatura do titular).
- (3) Original da licença do estabelecimento de comidas e bebidas.
- (4) O pedido de renovação é acompanhado de declaração da entidade proprietária ou exploradora do estabelecimento que ateste a conformidade das instalações, designadamente no que respeite a segurança contra incêndios, com o projecto aprovado.
- (5) Documento válido sobre a contratação da companhia de limpeza.
- (6) Entrega do documento válido de contribuição industrial emitido pela Direcção dos Serviços de Finanças.

Tabela 5: Tabela de Despesas Administrativas, Tempo de Avaliação, Aprovação e Prazo de Validade

Tipo	Descrição	Despesas (MOP)	Tempo de avaliação e aprovação	Validade	
Reunião de aconselhamento técnico	Reunião de preparação (Só as duas reuniões seguintes acarretam encargos)	\$500 por cada reunião	De acordo com a decisão do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais	----	
Plantas autenticadas	Cada 10cm ² ou inferior de papel vegetal para cópia de plantas	\$3.5 + selo fiscal	5 dias úteis	----	
	Selo fiscal	1ª página do certificado			\$5
		Página extra			\$10
Documento autenticado	Selo fiscal	1ª página do certificado	5 dias úteis	----	
		Página extra			\$10
Declaração	Declaração do técnico responsável pela elaboração do projecto	\$600	----	----	
Declaração	Declaração do técnico responsável pela direcção das obras	\$600	----	----	
Declaração	Declaração do técnico responsável pela execução das obras	\$600	----	----	
Documento	Informação escrita do registo predial	\$10	1 dia útil	----	
Caderno de anotações	Caderno de anotações dos trabalhos	\$10	----	----	
Licença	Licença provisória de exploração de instalação eléctrica	Gratuita	10 dias úteis	Fixada pelo próprio	
Licença	Licença de obras ou substituição da licença da obra por cópia selada	\$1,200 (cada período) + 10% de selo fiscal	20 dias úteis	Máximo 8 meses para a 1ª vez (60 dias por período)	
Licença	Licença de obras (prolongamento)	\$1,200 (cada período) + 10% de selo fiscal	10 dias úteis	Máximo 4 meses (60 dias por período)	
Licença	Licença de obras (renovação)	Iguais às despesas pagas na 1ª emissão + 10% de selo fiscal	10 dias úteis	Não pode exceder 8 meses a contar da 1ª emissão da licença da obra	
Licença + 1ª vistoria	Licença do estabelecimento de comidas e bebidas	\$4,000 + 10% de selo fiscal	Dentro de 8 dias úteis a contar da data da vistoria		
Licença	Licença do estabelecimento de comidas e bebidas (renovada dentro do prazo legal)	\$2,000 + 10% de selo fiscal	60 dias	1 ano	
Licença	Licença do estabelecimento de comidas e bebidas (renovada fora do prazo legal)	\$4,000 + 10% de selo fiscal	60 dias	1 ano	
Licença	Licença do estabelecimento de comidas e bebidas (trespasse)	Gratuita	10 dias úteis	1 ano	
Licença	Licença provisória do estabelecimento de comidas e bebidas	----	Emitida dentro de 8 dias a contar da data da vistoria	2 a 6 meses	
Licença	Licença provisória do estabelecimento de comidas e bebidas (trespasse)	Gratuita	10 dias úteis	2 a 6 meses	
Vistoria	Vistoria suplementar (solicitada pelo requerente) das instalações	\$1,000	Dentro de 15 dias a contar da data da comunicação da conclusão da obra.	----	
Continuação do procedimento já suspenso	Continuação do procedimento já suspenso	\$2,000	----	----	

3. FASE DE EXECUÇÃO DAS OBRAS

Obtida a licença das obras, o requerente terá de adquirir o caderno de anotações dos trabalhos, para que o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais informe a D.S.S.O.P.T., com vista à designação de um fiscal para, em conjunto com os responsáveis técnicos, subscrever o termo de abertura do caderno de anotações dos trabalhos, no local de trabalho. Por fim, o requerente poderá iniciar as obras de modificação ou de alteração a realizar no estabelecimento. Estas devem estar em conformidade com o projecto aprovado e com os pareceres e condições das respectivas entidades. O prazo da execução das obras será contado a partir da data da recepção da notificação do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais.

Durante a execução das obras, devem cumprir-se as seguintes normas:

- Caso as obras incluam construção de peças de betão armado, o técnico responsável pela direcção das obras terá de informar o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais ou informar directamente a D.S.S.O.P.T., e somente, depois da autorização desta, poderá iniciar as obras de betão armado;
- Se houver necessidade de alterar o projecto das obras ou quaisquer projectos específicos durante a execução das obras, terá de tal requerer ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais e apresentar o respectivo projecto de alteração, incluindo as plantas e desenhos rectificadas e documentos descritivos do projecto alterado. O Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais ajudará a entregar os documentos às respectivas entidades para nova aprovação. As obras de alteração somente poderão ser executadas após aprovação do respectivo projecto;
- Caso o projecto de alteração não envolva o sistema de segurança contra incêndios, a estrutura do prédio ou a segurança pública, o requerente poderá realizar as obras de alteração por si próprio, mas deve cumprir o estipulado no n.º.1.4 da 2ª Parte da presente brochura e todos os regulamentos aplicáveis;
- Concluídos os trabalhos de construção, o técnico responsável pela direcção da obra e os empreiteiros devem apresentar as declarações de responsabilidade, onde se especifique se a execução está conforme, ou não, o projecto aprovado e que todos os respectivos regulamentos foram cumpridos.

4. FASE DE VISTORIA

4.1 CONTEÚDOS DA VISTORIA FEITA PELA COMISSÃO DE VISTORIA NO ESTABELECIMENTO DE COMIDAS E BEBIDAS E CRITÉRIOS DE APROVAÇÃO

Uma vez concluída a fase de execução das obras, o requerente deve informar imediatamente o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais para a marcação da vistoria às obras concluídas e entrega do caderno de anotações dos trabalhos. Depois disso, a

Comissão de Vistoria procederá à vistoria dentro de 15 dias úteis, a fim de se certificar que os assuntos relacionados com a segurança e saúde pública, protecção ambiental, plano de urbanização, se encontram em conformidade com as normas legais e, bem assim, da adequação da denominação atribuída ao estabelecimento e da possibilidade de atribuição da licença provisória. No dia da vistoria, o requerente ou o mandatário deve estar presente juntamente com os técnicos. O conteúdo da vistoria é o seguinte e as respectivas normas podem ser consultadas no n.º 1.4 da 2ª Parte da presente brochura.

4.1.1 NORMAS DE SEGURANÇA EM RELAÇÃO À ARQUITECTURA E ESTRUTURA DO PRÉDIO

- (1) Examinar se as obras realizadas estão em conformidade com o projecto aprovado e de acordo com os pareceres sobre a segurança da arquitectura e da estrutura.
- (2) Examinar se as obras de construção que lhe foram acrescentadas, cumprem o estipulado nos regulamentos sobre a segurança da estrutura, segurança contra incêndios e segurança pública.

4.1.2 NORMAS DE SEGURANÇA EM RELAÇÃO AO COMBATE A INCÊNDIOS

- (1) Verificar se o sistema e equipamentos de segurança contra incêndios então instalados estão em conformidade com o projecto aprovado e de acordo com os pareceres sobre a segurança contra incêndios.
- (2) Testar o sistema e inspeccionar o local para verificação da existência, ou não, de outras instalações que impeçam o normal funcionamento do sistema de segurança contra incêndios.
- (3) Verificar se as sinalizações de saída e a iluminação de emergência são suficientes e funcionam normalmente.
- (4) Verificar se os extintores estão conformes às normas (tipos reconhecidos pelo Corpo de Bombeiros), se o seu número é suficiente, se a sua capacidade cumpre o estipulado e se estão colocados em sítios adequados.
- (5) Verificar se a cozinha é suficientemente resistente ao fogo e se a utilização de combustível, dentro da cozinha, observa as normas regulamentares.
- (6) Verificar se os compartimentos do estabelecimento são de materiais não combustíveis e não impedem o funcionamento do sistema de segurança contra incêndios ou a evacuação das pessoas em caso de emergência.
- (7) Verificar se o tecto falso do estabelecimento não impede o funcionamento do sistema de segurança contra incêndios e se é de material não combustível.

- (8) Verificar se a largura da saída está conforme o projecto aprovado.

4.1.3 NORMAS DE SEGURANÇA EM RELAÇÃO A COMBUSTÍVEIS

Caso, segundo o pedido, o consumo de gás do estabelecimento seja superior a 22 litros ou o consumo de gasóleo ou querosene seja superior a 20 litros, a entidade competente integrará a Comissão de Vistoria para inspeccionar se o armazenamento e a distribuição de combustível cumprem o projecto aprovado e os respectivos regulamentos.

4.1.4 NORMAS DE SEGURANÇA EM RELAÇÃO À SAÚDE PÚBLICA

- (1) Inspeccionar se a situação do local está conforme o projecto aprovado.
- (2) Verificar se os padrões definidos nos regulamentos de segurança de saúde foram cumpridos e, bem assim, os pareceres emitidos relativos ao projecto aprovado.

4.1.5 NORMAS EM RELAÇÃO À PROTECÇÃO AMBIENTAL

Em relação às normas da caixa retentora de gorduras e instalações de extracção de fumos, inspeccionar se se conformam com o projecto aprovado.

4.1.6 NORMAS EM RELAÇÃO À PRESERVAÇÃO DE RELÍQUIAS CULTURAIS

- (1) Verificar se observam os regulamentos de preservação de relíquias culturais.
- (2) Verificar a conformidade e precisão da execução de obras com o conteúdo do projecto aprovado.

4.1.7 NORMAS EM RELAÇÃO À SEGURANÇA DO LOCAL DE TRABALHO

Caso o estabelecimento empregue mais de 30 trabalhadores, a Direcção dos Serviços de Trabalho e Emprego integrará a Comissão de Vistoria para inspeccionar se as diversas instalações/equipamentos estão em conformidade com as condições de segurança no trabalho.

4.2 SE A VISTORIA NÃO FICAR APROVADA, OS INTERESSADOS TERÃO DE EFECTUAR CORRECÇÕES E MARCAR NOVA VISTORIA

Se, durante a vistoria efectuada pela Comissão de Vistoria no local do estabelecimento de comidas e bebidas, se verificar que houve alterações, no âmbito da arquitectura ou da estrutura, do sistema de segurança contra incêndios, das instalações sanitárias, das instalações de esgotos, das instalações de drenagem, do equipamento da caixa retentora de gorduras, das instalações de combustível, da preservação de relíquias culturais, das condições de segurança de trabalho e das condições de saúde, etc., o projecto não será aprovado.

Se, comparado com o projecto aprovado, não existirem, no geral, grandes alterações nas diversas instalações ou não envolver a segurança da estrutura do prédio, alteração das vias de evacuação, segurança contra incêndios, segurança pública, etc., a Comissão de Vistoria emitirá, por norma, no local, pareceres viáveis e decidirá sobre as respectivas medidas de correcção.

Em casos mais complexos, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais informará o requerente do parecer da Comissão de Vistoria, dentro de 5 dias úteis. O requerente, depois de receber a comunicação, terá de executar, dentro do prazo indicado, a modificação ou a devida correcção.

O requerente terá de cumprir o parecer da Comissão de Vistoria e, após efectuar as correcções, informar o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, a fim de marcar a vistoria suplementar ou apresentar o projecto rectificado.

Caso a vistoria suplementar tenha por culpa o requerente, ou seja, o requerente executou as obras de modificação sem cumprir integralmente os regulamentos e as condições das respectivas entidades, essa vistoria implica despesas para o requerente. Em relação às despesas, pode consultar-se a tabela 5.

4.3 EMISSÃO DE LICENÇA PROVISÓRIA

Quando, efectuada a vistoria, a Comissão de Vistoria entenda que, embora não seja possível atribuir a licença, não existem questões de segurança ou para a saúde pública ou de protecção ambiental, com a deliberação e aprovação da Comissão de Vistoria, a licença provisória poderá ser atribuída ao requerente dentro de oito dias úteis, a contar da data da vistoria (pode consultar-se o n.º.5.3 da 4ª parte da presente brochura). Para poder iniciar as actividades, o requerente terá de proceder às devidas correcções e cumprir as limitações ou condicionalismos mencionados na licença provisória. Além disso, compete ao requerente comunicar ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais o cumprimento das recomendações, com uma antecedência mínima de 15 dias úteis, antes de caducar o prazo de validade da licença provisória.

A licença provisória implica despesas, sendo a validade de 2 a 6 meses. Enquanto se mantiver válida, é transmissível.

4.4 LICENÇA DEFINITIVA DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS

Quando, efectuada a 1ª vistoria ou vistoria suplementar, a Comissão de Vistoria entenda que as obras se conformam com as plantas aprovadas e cumprem, efectivamente, os pareceres das entidades, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais emitirá a licença definitiva do estabelecimento de comidas e bebidas, dentro dum prazo de oito dias a contar da data da vistoria. Os que não incumbiram o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais para proceder às formalidades da declaração do início de actividade, somente poderão levantar a licença do estabelecimento de comidas e bebidas, depois de apresentar o impresso da declaração do início de actividade na Direcção dos Serviços de Finanças (Pode consultar-se o nº.5.4 da 4ª Parte da presente brochura).

A validade da licença definitiva juntamente com as despesas devidas da 1ª vistoria é de 1 ano. O requerente pode proceder ao trespasse, mudança de domicílio e renovação durante a validade da licença e as respectivas despesas estão especificadas na Tabela 5.

4.5 SITUAÇÕES DE RECUSA DE EMISSÃO DE LICENÇA

Geralmente, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais recusa a emissão de licença nas duas seguintes situações:

- (1) Nas situações inviáveis em relação à segurança pública, saúde pública, segurança contra incêndios e protecção ambiental; ou quando tais situações possam afectar, directa ou indirectamente, o público e cuja correcção não seja possível.
- (2) As instalações do estabelecimento de comidas e bebidas não estão em conformidade com os pareceres das entidades, não tenham sido aprovadas pela Comissão de Vistoria ou não tenham cumprido, efectivamente, o parecer da Comissão de Vistoria.

3ª PARTE

SANÇÕES POR INFRACÇÕES AO DISPOSTO NA RESPECTIVA LEGISLAÇÃO

SANÇÕES POR INFRAÇÕES AO DISPOSTO NA RESPECTIVA LEGISLAÇÃO

1. EXPLORAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS SEM LICENÇA

De acordo com o estipulado no Decreto-Lei n.º.16/96/M e no Regulamento Administrativo n.º.16/2003, os estabelecimentos abrem somente ao público depois de emitida a licença.

De acordo com o determinado no decreto-lei e no regulamento administrativo, acima referidos, os indivíduos que exploram estabelecimentos de comidas e bebidas sem licença, são punidos com multas que variam entre as MOP\$10,000 e as MOP\$20,000, com encerramento imediato do estabelecimento; caso contrário, serão sujeitos a responsabilidade criminal. Além disso, se existirem ao mesmo tempo outras infracções (envolvendo a estrutura do prédio, segurança contra incêndios, ambiente e higiene de comidas, etc.), os casos serão transferidos para as entidades competentes para o devido procedimento.

2. INFRAÇÕES AO DISPOSTO NO «REGULAMENTO GERAL DA CONSTRUÇÃO URBANA»

(1) Conforme estipulado no artigo 61º do Decreto-Lei n.º.79/85/M, os técnicos, construtores/empresas de construção civil envolvidos, poderão ter suspensa a sua inscrição por um período de 6 meses a 2 anos, caso sejam detectadas as seguintes situações:

- Assumirem a responsabilidade de direcção ou execução de uma obra e se verifique que, de facto, a sua direcção ou execução não lhes cabia, que essa obra ruiu ou está sob ameaça de ruir, devido a má construção;
- Apresentarem, na D.S.S.O.P.T., processos com indicações falsas ou dolosamente organizados, no intuito de obterem despacho favorável.

(2) Segundo o artigo 62º do Decreto-Lei n.º.79/85/M, quando, na elaboração de projectos, na direcção e execução de obras, se verificar violação das normas técnicas ou disposições legais, pode o Director da D.S.S.O.P.T., consoante o caso, determinar que o autor ou responsável do projecto fique inibido de apresentar novos projectos, dirigir ou executar obras, por um período que pode variar entre 180 dias e 2 anos, conforme a gravidade das infracções.

(3) Conforme o artigo 64º do Decreto-Lei n.º.79/85/M, os técnicos responsáveis pela direcção de obras, bem como as empresas ou construtores civis, ficam sujeitos a multas que podem variar entre MOP\$ 1,000.00 e MOP\$ 10,000.00, quando:

- Seja iniciada qualquer obra, cujo termo de responsabilidade esteja por si assinado e a respectiva licença ainda não tenha sido concedida pela D.S.S.O.P.T.;

- Construírem sem licença ou em desacordo com os projectos aprovados;
 - Não cumprirem qualquer intimação legal;
 - Não comparecerem na obra sem motivo justificado, nos dias e horas indicados em convocação que lhes seja feita pela D.S.S.O.P.T.;
 - No local da obra não se encontrem patentes aos agentes da fiscalização o duplicado do projecto aprovado, a licença da obra, a folha de fiscalização, a declaração de responsabilidade, o caderno de anotações dos trabalhos ou quaisquer outros elementos relacionados que a D.S.S.O.P.T. tenha determinado, ou que eles se apresentem em mau estado de conservação;
 - Sejam aplicados materiais de má qualidade ou empregues processos de construção defeituosos;
 - Não comunicarem, no prazo de 8 dias, a mudança de domicílio;
 - Não comunicarem a ausência do Território, durante a execução da obra pela qual sejam responsáveis.
- (4) Conforme o estipulado no artigo 65º do Decreto-Lei n.º.79/85/M, a execução de quaisquer obras sem a devida licença será punida com multas que variam entre MOP\$ 1,000.00 e MOP\$ 20,000.00.

Pelo pagamento da multa será responsável o construtor ou, na sua ausência, o dono da obra.

3. INFRACÇÕES AO DISPOSTO NO « REGULAMENTO DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS »

- (1) A infracção ao disposto no «Regulamento de Segurança contra Incêndios», aprovado pelo Decreto-Lei n.º.24/95/M, ou execução de obras sem autorização ou em desacordo com os projectos aprovados, será punida com multas que podem ir de MOP\$4,000 a MOP\$50,000.
- (2) Caso a infracção cometida cause acidente e prejudique a segurança do prédio e/ou do pessoal, o montante da multa será aumentado 5 vezes mais.
- (3) A entidade que emite a licença ou a D.S.S.O.P.T., dentro do âmbito da sua competência, terá o direito de aplicar as sanções cominadas no «Regulamento de Segurança contra Incêndios», aprovado pelo Decreto-Lei n.º.24/95/M.

4. INFRACÇÕES AO DISPOSTO NO « REGULAMENTO DE SEGURANÇA DA SAÚDE »

Conforme o n.º.1 do artigo 80º e do Decreto-Lei n.º.16/96/M, constituem infracções, punidas com multas que podem variar entre MOP\$15,000 e MOP\$35,000, os seguintes actos:

- (1) Alimentos indevidamente protegidos ou conservados ou excedendo os respectivos prazos de

validade;

- (2) Fumar, comer, cuspir ou tossir na zona de manipulação e preparação de alimentos;
- (3) Manipulação ou preparação de alimentos sem indumentária adequada ou em contacto com os pavimentos;
- (4) Utilização de água não proveniente da rede pública de abastecimento;
- (5) Supressão dos sifões dos lavatórios, lava-loiças e sanitas;
- (6) Acumulação de detritos e lixos;
- (7) Inexistência de recipientes para a recolha de lixo ou existência de recipientes sem tampa;
- (8) Armazenamento de louças e utensílios em locais que não ofereçam condições de higiene;
- (9) Objectos de uso pessoal em contacto com as zonas de preparação ou armazenamento de alimentos;
- (10) Mau estado de conservação e limpeza das instalações, equipamentos e utensílios;
- (11) Existência de utensílios susceptíveis de oxidação;
- (12) Existência de louças ou vidros partidos ou rachados;
- (13) Deficiente arejamento, ventilação e iluminação;
- (14) Deficiente funcionamento do sistema de recolha e exaustão de fumos e cheiros;
- (15) Infestação por roedores ou insectos;
- (16) Inexistência de toalhas descartáveis ou secadores de mãos, bem como dos indispensáveis artigos de higiene individual nas instalações sanitárias;
- (17) Não funcionamento de autoclismos.

5. INFRACÇÕES AO DISPOSTO NO « REGULAMENTO DO TRABALHO »

- (1) A contratação de trabalhadores por estabelecimentos de comidas e bebidas terá de ser feita de acordo com o estipulado no «Regime Jurídico de Relações de Trabalho», aprovado pelo Decreto-Lei nº 24/89/M.
- (2) Em casos de acidentes de trabalho ou doenças profissionais ocorridos nestes estabelecimentos, a Direcção dos Serviços de Trabalho e Emprego procederá à sua investigação, de acordo com o «Regime Jurídico da Reparação dos Danos Resultantes de Acidentes de Trabalho ou de Doenças Profissionais», aprovado pelo Decreto-Lei nº 40/95/M, aplicando as sanções cominadas no referido Decreto-Lei.

6. INFRACÇÕES AO DISPOSTO NO « REGULAMENTO DE DEFESA DE RELÍQUIAS CULTURAIS »

- (1) A execução de obras sem licença dentro do âmbito mencionado nos anexos III e IV do Decreto-Lei n.º 83/92/M fica sujeita às Penalidades Relacionadas com Violação das Disposições de Natureza Administrativa e de Natureza Técnica, previstas no artigo 58º do Decreto-Lei n.º 79/85/M.
- (2) A execução de obras sem licença dentro do âmbito mencionado nos anexos II do Decreto-Lei n.º 83/92/M, além de sujeita às sanções relacionadas com a violação das disposições de natureza administrativa e de natureza técnica, previstas no artigo 58º do Decreto-Lei n.º 79/85/M, o Presidente do Instituto Cultural aplicará ainda uma multa que pode variar entre dez mil patacas e cem mil patacas, de acordo com os critérios previstos no n.º 3 do artigo 58º deste Decreto-Lei, e não isenta o agente da responsabilidade civil ou criminal em que eventualmente tenha incorrido.
- (3) Execução de obras sem licença dentro do âmbito mencionado no anexo I do Decreto-Lei n.º 83/92/M, além de sujeita às sanções relacionadas com a violação das disposições de natureza administrativa e de natureza técnica, previstas no artigo 58º do Decreto-Lei n.º 79/85/M, fica sujeita, ainda, às sanções que o Chefe do Executivo eventualmente decida.
- (4) As obras, a que acima se alude, são principalmente as de ampliação, manutenção, reforço, construção, demolição, alteração, reconstrução ou reparação, executadas em toda ou em parte da construção.
- (5) Além disso, todas as obras sem licença, atrás referidas, terão de proceder à reconstituição da respectiva construção e paisagem, segundo as recomendações e dentro do prazo fixado pelos Instituto Cultural e D.S.S.O.P.T..

4^a PARTE

ANEXOS

1. LISTA DA RESPECTIVA LEGISLAÇÃO

ANEXOS

1. LISTA DA RESPECTIVA LEGISLAÇÃO

- Regulamento Administrativo n.º 16/2003, de 7 de Julho
- Alterações ao Procedimento de Licenciamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas;

- Regulamento Administrativo n.º 3/2003, de 3 de Outubro
- Condições para a Elaboração de Projectos, Direcção e Execução de Obras de Instalação de Redes de Gás e para a Montagem e Reparação de Aparelhos a Gás;

- Regulamento Administrativo n.º 31/2002, de 16 de Dezembro
- Regulamento Técnico das Redes de Distribuição de Gases Combustíveis;

- Regulamento Administrativo n.º 30/2002, de 16 de Dezembro
- Regulamento Técnico das Instalações de Abastecimento de Gás Canalizado em Edifícios;

- Regulamento Administrativo n.º 28/2002, de 16 de Dezembro
- Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) com Capacidade não Superior a 200 m³ por Recipiente;

- Regulamento Administrativo n.º 26/2002, de 16 de Dezembro
- Regulamento de Segurança, relativo à Instalação de Aparelhos a Gás com Potências Elevadas;

- Regulamento Administrativo n.º 32/2001, de 17 de Dezembro
- Organização e Funcionamento do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais -- parte revogada;

- Lei n.º 6/99/M, de 17 de Dezembro
- Disciplina a Utilização de Prédios Urbanos;

- Decreto-Lei n.º 81/99/M, de 15 de Novembro
- Reorganiza a Estrutura Orgânico-Funcional dos Serviços de Saúde de Macau e Revoga o Conselho da Saúde -- parte revogada;

- Decreto-Lei n.º 40/99/M, de 3 de Agosto
- Altera o Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril;

- Portaria n.º 173/97/M, de 21 de Julho
- Altera a Portaria n.º 83/96/M, de 1 de Abril;

- Decreto-Lei n.º 46/96/M, de 19 de Agosto
- Aprova o Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau;

- Decreto-Lei n.º 56/96/M, de 16 de Setembro
- Aprova o «Regulamento de Segurança e Acções em Estruturas de Edifícios e Pontes» ---

Revogado o Decreto n.º 44 041, de 18 de Novembro de 1961, tornado extensivo a Macau pela Portaria n.º 19 053, de 1 de Março de 1962;

- Lei n.º 6/96/M, de 15 de Julho
- Aprova o Regime Jurídico das Infracções contra a Saúde Pública e contra a Economia -- parte Revogada;
- Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril
- Aprova o Regime da Actividade Hoteleira e Similar;
- Decreto-Lei n.º 83/96/M, de 1 de Abril
- Aprova o Novo Regulamento do Regime da Actividade Hoteleira e Similar;
- Decreto-Lei n.º 40/95/M, de 14 de Agosto
- Aprova o Regime Jurídico da Reparação de Danos, resultantes de Acidentes de Trabalho ou de Doenças Profissionais -- parte revogada;
- Decreto-Lei n.º 24/95/M, de 9 de Junho
- Aprova o « Regulamento de Segurança contra Incêndios »;
- Decreto-Lei n.º 54/94/M, de 14 de Novembro
- Toma Algumas Medidas, visando a Eliminação ou a Redução do Ruído Produzido pelas Principais Fontes de Poluição Sonora;
- Decreto-Lei n.º 34/94/M, de 12 de Julho
- Aprova o « Regime Jurídico Aplicável ao Ruído Ocupacional »;
- Decreto-Lei n.º 83/92/M, de 31 de Dezembro
- Estabelecimentos de Comidas e Bebidas, Instalados em Monumentos, Edifícios de Interesse Arquitectónico, Conjuntos e Sítios Classificados;
- Portaria n.º 62/91/M, de 1 de Abril
- Prorroga, por Dois Anos, o Prazo Fixado no artigo 3.º da Portaria n.º 2/89/M, de 9 de Janeiro, (Taxas a cobrar por ocasião da emissão de licenças de obras e de realização de vistorias);
- Portaria n.º 7/91/M, de 14 de Janeiro
- Actualiza as Taxas a Cobrar nos Termos do Regulamento Geral da Construção Urbana -- Revogada a Portaria n.º 150/85/M, de 21 de Agosto;
- Decreto-Lei n.º 37/89/M, de 22 de Maio
- Aprova o Regulamento Geral de Higiene e Segurança do Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritórios e de Serviços;
- Decreto-Lei n.º 24/89/M, de 3 de Abril
- Relações de trabalho no Território de Macau;

- Decreto-Lei n.º 21/89/M, de 20 de Março
- Cria a Comissão de Inspeção das Instalações de Produtos Combustíveis -- Revogados os artigos 1.º, 2.º e 3.º do Diploma Legislativo n.º 1 212, de 5 de Abril de 1952;
- Decreto-Lei n.º 19/89/M, de 20 de Março
- Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Produtos Combustíveis -- parte revogada;
- Lei n.º 17/88/M, de 27 de Junho
- Aprova o Regulamento do Imposto do Selo e Aprova as Taxas e Formas de Pagamento do Imposto do Selo;
- Decreto-Lei n.º 79/85/M, de 21 de Agosto
- Aprova o «Regulamento Geral da Construção Urbana» -- Revogada parte das disposições relativas à administração, do Diploma Legislativo n.º 1.600, de 31 de Julho de 1963;
- Decreto-Lei n.º 30/85/M, de 13 de Abril
- Aprova o Regulamento da Actividade Hoteleira e Similar -- Revogados o Diploma Legislativo n.º 1 712, de 23 de Julho de 1966, e a Portaria n.º 4 190, de 2 de Agosto de 1947, na parte não revogada pelo Decreto-Lei n.º 42/83/M, de 21 de Novembro;
- Decreto-Lei n.º 56/84/M, de 30 de Junho
- Cria a Comissão de Defesa do Património Arquitectónico, Paisagístico e Cultural -- Revogados os Decretos-Leis n.ºs 43/76/M e 52/77/M, respectivamente, de 7 de Agosto e de 31 de Dezembro;
- Lei n.º 9/83/M, de 3 de Outubro
- Estabelece os Regulamentos de Supressão de Barreiras Arquitectónicas;
- Decreto-Lei n.º 4/80/M, de 26 de Janeiro
- Rectifica a alínea e) do artigo 73.º e do artigo 101.º do Regulamento Geral da Construção Urbana, aprovado pelo Diploma Legislativo n.º 1 600, de 31 de Julho de 1963;
- Diploma Legislativo n.º 1773, de 9 de Novembro de 1968
- Altera alguns artigos do Diploma Legislativo n.º.1600;
- Diploma Legislativo n.º 1660, de 31 de Julho de 1963
- Aprova a alteração de alguns artigos do Diploma Legislativo n.º.1600.
- Regulamento Municipal de Resíduos Sólidos e de Limpeza (aplicável à Península de Macau);
- Legislação Autárquica das Ilhas (aplicável às Ilhas da Taipa e Coloane);
- Regulamento Municipal n.º 1/90 (aplicável à Península de Macau);
- Regulamento Municipal n.º 2/99 (aplicável às Ilhas da Taipa e Coloane).

**2. ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE
AGÊNCIA ÚNICA
E
AS OUTRAS ENTIDADES**

2. ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE AGÊNCIA ÚNICA E AS OUTRAS ENTIDADES

2.1 ORGANIZAÇÃO DA AGÊNCIA ÚNICA

INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS CÍVICOS E MUNICIPAIS

O Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, além de ser a “agência única” que dirige e auxilia o requerente na tramitação das respectivas formalidades administrativas de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, é também a autoridade emissora da licença de exploração de estabelecimentos de comidas e bebidas. Antes de iniciarem as actividades, os estabelecimentos de comidas e bebidas serão examinados pela “Comissão de Vistoria” nos aspectos do projecto de obras, segurança e saúde pública, protecção ambiental e plano de urbanização. Caso estejam de acordo com as normas legais estipuladas, o Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais aprovará e emitirá ao requerente a licença de exploração de estabelecimento de comidas e bebidas, e inspecionará a situação de funcionamento do estabelecimento após o início das suas actividades.

A Comissão de Vistoria é composta por: Presidente, função desempenhada pelo representante do Conselho de Administração do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, e, como membros, os representantes da D.S.S.O.P.T., do Corpo de Bombeiros e da Direcção dos Serviços de Saúde, segundo o determinado na legislação. Se necessário, representantes do Instituto Cultural, da Direcção dos Serviços de Trabalho e Emprego e da Comissão de Inspeção das Instalações de Produtos Combustíveis podem também dela fazer parte.

2.2 OUTRAS ENTIDADES

Durante o procedimento de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, as entidades competentes, nomeadamente, a D.S.S.O.P.T., o Corpo de Bombeiros, a Direcção dos Serviços de Saúde e a Comissão de Inspeção das Instalações de Produtos Combustíveis, emitirão pareceres sobre as obras, segurança e saúde públicas, protecção ambiental e planos de urbanização. Caso o estabelecimento pretenda instalar-se numa zona de preservação de Relíquias Culturais (consultar as informações sobre a “Escolha do Local” na 2ª Parte), deverá obter o parecer do Instituto Cultural sobre a paisagem, o aspecto da construção e as obras de alteração e modificação do interior do prédio; e se o número de trabalhadores a contratar pelo estabelecimento de comidas e bebidas for superior a 30, a Direcção dos Serviços de Trabalho e Emprego dará também o seu parecer.

Apresentam-se, a seguir, as responsabilidades e o âmbito das competências atribuídas a cada uma das entidades, no que respeita ao licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, para que os interessados possam conhecer melhor o papel que elas desempenham.

DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE SOLOS, OBRAS PÚBLICAS E TRANSPORTES

Responsabilidades - Responsável pela examinação e aprovação do projecto de obras apresentado para licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, a fim de garantir que as licenças de obras sejam emitidas de acordo com os regulamento, e, ainda, pela emissão da licença provisória de exploração da instalação eléctrica, caso o consumo de electricidade ultrapasse a potência específica, para o requerimento da ligação do contador de electricidade.

Âmbito de competência - Inspeccionar os aspectos relacionados com a segurança da estrutura dos estabelecimentos de comidas e bebidas e o plano de urbanização.

CORPO DE BOMBEIROS

Responsabilidades - Emitir parecer sobre a segurança contra incêndios dos estabelecimentos de comidas e bebidas.

Âmbito de competência - Examinar, ensaiar e inspeccionar todos os sistemas e equipamentos de prevenção contra incêndios dos estabelecimentos de comidas e bebidas.

DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE SAÚDE

Responsabilidades - Emitir parecer sobre a saúde pública das instalações dos estabelecimentos de comidas e bebidas.

Âmbito de competência – Através dos Grupos de Trabalho de Saúde Locais, dirigir, inspeccionar e realizar actividades educativas, nos aspectos relacionados com a saúde pública nos estabelecimentos de comidas e bebidas.

INSTITUTO CULTURAL

Responsabilidades - Emitir parecer sobre a adequação da instalação e das obras de alteração e modificação da paisagem, do aspecto e do interior do espaço, onde um estabelecimento de comidas e bebidas vai operar, aos seguintes 4 tipos de zonas de preservação de Relíquias Culturais: monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados nos anexos I, II, III, IV do Decreto-Lei n.º.83/92/M (consultar a 6ª Parte dos Anexos).

Âmbito de competência - Inspeccionar os estabelecimentos de comidas e bebidas instalados em zonas de preservação de Relíquias Culturais: monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados, incluindo a aprovação das alterações a efectuar no interior dos edifícios de interesse arquitectónico, além dos monumentos.

DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE TRABALHO E EMPREGO

Responsabilidades - Emitir parecer, caso o número de trabalhadores a contratar pelo estabelecimento de comidas e bebidas seja superior a 30.

Âmbito de competência – Investigar e inspeccionar os estabelecimentos de comidas e bebidas, a fim de assegurar aos trabalhadores um ambiente de trabalho seguro e saudável.

COMISSÃO DE INSPECÇÃO DAS INSTALAÇÕES DE PRODUTOS COMBUSTÍVEIS

Responsabilidades - Caso o consumo de gás do estabelecimento seja superior a 22 litros ou o consumo de gasóleo ou querosene seja superior a 20 litros, a Comissão de Inspeção das Instalações de Produtos Combustíveis emitirá parecer sobre a melhor maneira de preservar a segurança no seu armazenamento (tanques superficiais e subterrâneos) e das instalações de transporte. Na emissão de parecer sobre a instalação e segurança, relativamente ao modo de armazenamento, a pedido das autoridades competentes, os estabelecimentos de comidas e bebidas serão classificados e sujeitos a inspecção, tendo presente os seguintes critérios:

- i. O armazenamento e a rede distribuição de LPG (Gás Liquefeito) exceder os 53 dm³ (de acordo com os Regulamentos Administrativos n^{os} 28/2002 e 30/2002)
- ii. O consumo de energia de cada equipamento de aquecimento e os gastos totais de energia na cozinha excederem os 35 kW e 50 kW, respectivamente (de acordo com o Regulamento Administrativo n^o 26/2002).
- iii. O armazenamento de querosene exceder 0.1 m³ (de acordo com o Decreto-Lei n^o 19/89/M).
- iv. O armazenamento de resíduos de óleo exceder 0.2 m³ (de acordo com o Decreto-Lei n^o 19/89/M).

Âmbito de competência – Inspeccionar a segurança, relativamente ao modo de armazenamento (tanques superficiais e subterrâneos), e das instalações de transporte dos combustíveis de tipo 3 dos estabelecimentos de comidas e denunciar os respectivos actos de infracção. Verificar o cumprimento da lei por parte dos mencionados estabelecimentos de comidas e bebidas e denunciar os respectivos actos de infracção às entidades disciplinares.

3. MODELOS DE REQUERIMENTOS E DAS DECLARAÇÕES DE RESPONSABILIDADE

3.1 MODELO A

3.2 DECLARAÇÃO DA DELEGAÇÃO DE PODERES
AO INSTITUTO DOS ASSUNTOS CÍVICOS E
MUNICIPAIS

3.3 DECLARAÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL
PELA ELABORAÇÃO DO PROJECTO

3.4 DECLARAÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL
PELA DIRECÇÃO DA OBRA

3.5 DECLARAÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL
PELA EXECUÇÃO DA OBRA

3 MODELOS DE REQUERIMENTOS E DAS DECLARAÇÕES DE RESPONSABILIDADE

3.1 Modelo A



民 政 總 署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E M U N I C I P A I S

- Pedido de Nova Licença
- Modificação das Instalações
- Alteração da Classificação
- Mudança de Titular
- Alteração da designação do estabelecimento
- Outros

Modelo A

(No nº 1 do artigo 8º do Regulamento Administrativo nº 16/2003)

ALTERAÇÕES AO PROCEDIMENTO DE LICENCIAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS

I INFORMAÇÕES PESSOAIS:

Nome (pessoa individual) ou sociedade (entidade legal):

Nº Fiscal: _____ Nº do BIR/BI/Passaporte: _____

Morada / Escritório de pessoa individual ou entidade legal:

Telefone/Fax/Outros Contactos: _____

II INFORMAÇÃO DO MANDATÁRIO / REPRESENTANTE:

Nome (pessoa individual) ou sociedade (entidade legal):

Nº Fiscal: _____ Nº do BIR/BI/Passaporte: _____

Morada / Escritório de pessoa individual ou entidade legal:

Telefone/Fax/Outros Contactos: _____

III RAMO DE NEGÓCIO:

<input type="checkbox"/> Estabelecimento de Bebidas
<input type="checkbox"/> Casa de Chá <input type="checkbox"/> Café <input type="checkbox"/> Geladaria <input type="checkbox"/> Outro
Nome do Estabelecimento _____
Horário de Trabalho: _____
Número de lugares: <input type="checkbox"/>
Número de mesas: <input type="checkbox"/>
Número de trabalhadores: <input type="checkbox"/> Residentes _____ <input type="checkbox"/> Não-residentes

<input type="checkbox"/> Estabelecimento de Comidas
<input type="checkbox"/> Loja de Sopa de Fitas/Canja <input type="checkbox"/> Casa de Pasto <input type="checkbox"/> Outro
Nome do estabelecimento: _____
Horário de Funcionamento: _____
Número de lugares: <input type="checkbox"/>
Número de mesas: <input type="checkbox"/>
Número de trabalhadores: <input type="checkbox"/> Residentes _____ <input type="checkbox"/> Não-residentes

Observações:

Para Uso Oficial	
Data de recepção: ____/____/____	Recebido por:

IV LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Rua, avenida, etc.:

Número: _____ Andar: _____

V ANEXOS

Os Itens marcados com “*” constituem a informação exigida pela Direcção dos Serviços de Saúde para a implementação e fiscalização da higiene preventiva durante a fase de vistoria dos projectos.

1. Documentação geral exigida:

- 1.1 Fotografia da fachada;
- 1.2 Relatório escrito do registo de propriedade ou informação relativa à utilização do espaço, emitida pela Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes;
- 1.3 Menu;
- 1.4 Projecto de alteração;
(O projecto de alteração deve incluir notas explicativas e desenhos)
- 1.5 Trabalhos de construção de interiores, como adaptação, conservação e renovação, a serem executados e a respectiva duração ¹;
- 1.6 Planta do local na escala de 1:1000;
- 1.7 Planta, desenhos dos cortes e alçados na escala de 1:1000:
 - Desenhos Aprovados;
 - Desenhos Rectificados²;
 - Desenhos Sobrepostos;
- 1.8 Planta do sistema de abastecimento de água na escala de 1:100;
- 1.9 Planta na escala de 1:100 para drenos e esgotos, incluindo o desenho das caixas retentoras de gorduras;
- 1.10 Planta na escala de 1:100 para equipamentos de controlo de incêndios;
- 1.11 Desenhos na escala de 1:100 para sistema de prevenção contra incêndios
- 1.12 Declaração de Responsabilidade do Autor do Projecto;
- 1.13 Declaração de Responsabilidade do Técnico Responsável pela Direcção da Obra;
- 1.14 Declaração de Responsabilidade do Técnico Responsável pela Execução da Obra;

¹ As notas explicativas devem especificar o equipamento de filtragem de fumos gordurosos, para eliminação de maus cheiros, bem com os de extracção de ar e para ventilação, usados no estabelecimento.

² Inclui a disposição das mesas e outros equipamentos, como frigoríficos, balcões, fogões, armários e a planta dos lugares sentados.

- 1.15 O original, cópia autenticada ou nota de apresentação da apólice de seguro dos trabalhos de construção;
- 1.16 Validade da licença de construção:
 30 dias 60 dias 90 dias 120 dias 150 dias 180 dias 210 dias 240dias
 Outros _____
- 1.17 Memória descritiva do projecto e o esquema unifilar do quadro geral da instalação eléctrica (para obtenção de licença provisória para instalação eléctrica).

2. Informação do requerente/mandatário:

- 2.1 Caso o requerente seja pessoa individual, é necessária a apresentação do documento de identificação;
- 2.2 Caso o requerente seja uma entidade legal:
 Cópias do certificado de registo, emitido pela Conservatória do Registo Comercial e de Bens Móveis; ou,
 Pode submeter a apreciação, caso não tenha ultrapassado os 15 dias desde a assinatura do documento para exploração do estabelecimento, a cópia do documento ou o Boletim Oficial da RAEM, no qual esteja publicada a criação do estabelecimento.
- 2.3 Se aplicável, cópias do documento de identificação do mandatário e documentos constantes da alínea 2 do artigo 8º do Regulamento Administrativo.

3. Outros

- Projecto para o sistema de prevenção contra incêndios³
- Projecto estrutural

³ Se já estiver em uso um sistema de prevenção contra incêndios, deve ser apresentado o desenho original. Caso se efectuem alterações no sistema de prevenção contra incêndios, o projecto deverá ser submetido a apreciação.

3.2 DECLARAÇÃO DA DELEGAÇÃO DE PODERES AO INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS CÍVICOS E MUNICIPAIS

Declaração

Eu, _____⁴, aqui declaro que tomei conhecimento das disposições legais constantes do Regulamento Administrativo nº 16/2003 e confiro ao Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, na sua capacidade de “Agência Única”, o poder de proceder às formalidades, directa ou indirectamente ligadas ao procedimento de licenciamento através das entidades competentes, com as seguintes limitações⁵:

_____ -

O requerente

(Assinatura⁶ e data)

⁴ Nome do requerente ou mandatário

⁵ Indicar nenhuma ou especificar as limitações desejadas

⁶ Pelo requerente, ou pelo mandatário

3.3 DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJECTO

Declaração de Responsabilidade - Técnico responsável pela Elaboração do Projecto

Eu, _____ (1) _____, _____ (2) _____, de _____ (3) _____, (morada) _____, para os devidos efeitos e conforme os desenhos e os documentos assinados pelo signatário, declaro que assumo a responsabilidade pela elaboração do(s) projecto(s) _____ (4) _____ da obra a executar em _____ (5) _____, em _____ (6) _____ com o telefone nº _____ (9) _____, e a licença nº _____ (10) _____, registada na Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes, e que cumprirei todos os regulamentos aplicáveis.

_____ (7) _____

_____ (8) _____

- (1) Nome
- (2) Profissão
- (3) Residência
- (4) Nome do(s) Projecto(s) assinado(s)
- (5) Manutenção, modificação, reparação ou outras
- (6) Local da obra
- (7) Assinatura
- (8) Data
- (9) Número de Telefone
- (10) Número da Licença

3.4 DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA DIRECÇÃO DA OBRA

Declaração de Responsabilidade - Técnico Responsável pela Direcção da Obra

Eu, _____ (1) _____, _____ (2) _____, de _____ (3) _____ (Morada) Macau _____ para os devidos efeitos, declaro que assumo a responsabilidade pela direcção da obra _____ (4) a executar em _____ (5) _____, com o telefone nº _____ (8) _____, e a licença nº _____ (9) _____, registada na Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes, e que cumprirei todos os regulamentos aplicáveis.

_____ (6) _____

_____ (7) _____

- (1) Nome ou denominação da sociedade
- (2) Profissão
- (3) Residência
- (4) Manutenção, modificação, reparação ou outras
- (5) Local da obra
- (6) Assinatura
- (7) Data
- (8) Número de Telefone
- (9) Número da Licença

3. 5 DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DA OBRA

Declaração de Responsabilidade - Técnico Responsável pela Execução da Obra.

Eu, _____ (1) _____, _____ (2) _____, de ____ (3) _____ (Morada) _____ para os devidos efeitos, declaro que assumo a responsabilidade pela execução da obra _____ (4) _____ a executar em _____ (5) _____, com o telefone nº ____ (8) _____, e a licença nº ____ (9) _____, registada na Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes, e que cumprirei todos os regulamentos aplicáveis.

_____ (6) _____

_____ (7) _____

- (1) Nome ou denominação da sociedade
- (2) Profissão
- (3) Residência
- (4) Manutenção, modificação, reparação ou outras
- (5) Local da obra
- (6) Assinatura
- (7) Data
- (8) Número de Telefone
- (9) Número da Licença

4. MODELOS DOS DIVERSOS TIPOS DE PLANTAS E DESENHOS

4.1 PROJECTO DE OBRAS DE MODIFICAÇÃO

4.2 PLANTAS DA REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.3 PLANTAS DA REDE DE DRENAGEM E ESGOTOS

4.4 PORMENORES DA CAIXA RETENTORA DE GORDURAS

4.5 ESQUEMA UNIFILAR DO QUADRO GERAL DA INSTALAÇÃO ELÉCTRICA

4.6 PROJECTO DE SISTEMA DE PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIOS E PLANTAS DE EQUIPAMENTO DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS

4.3 PLANTA DA REDE DE DRENAGEM E ESGOTOS

(Consultar a tabela da rede de tubagem de drenagem e esgotos na página seguinte, a fim de identificar as respectivas normas)

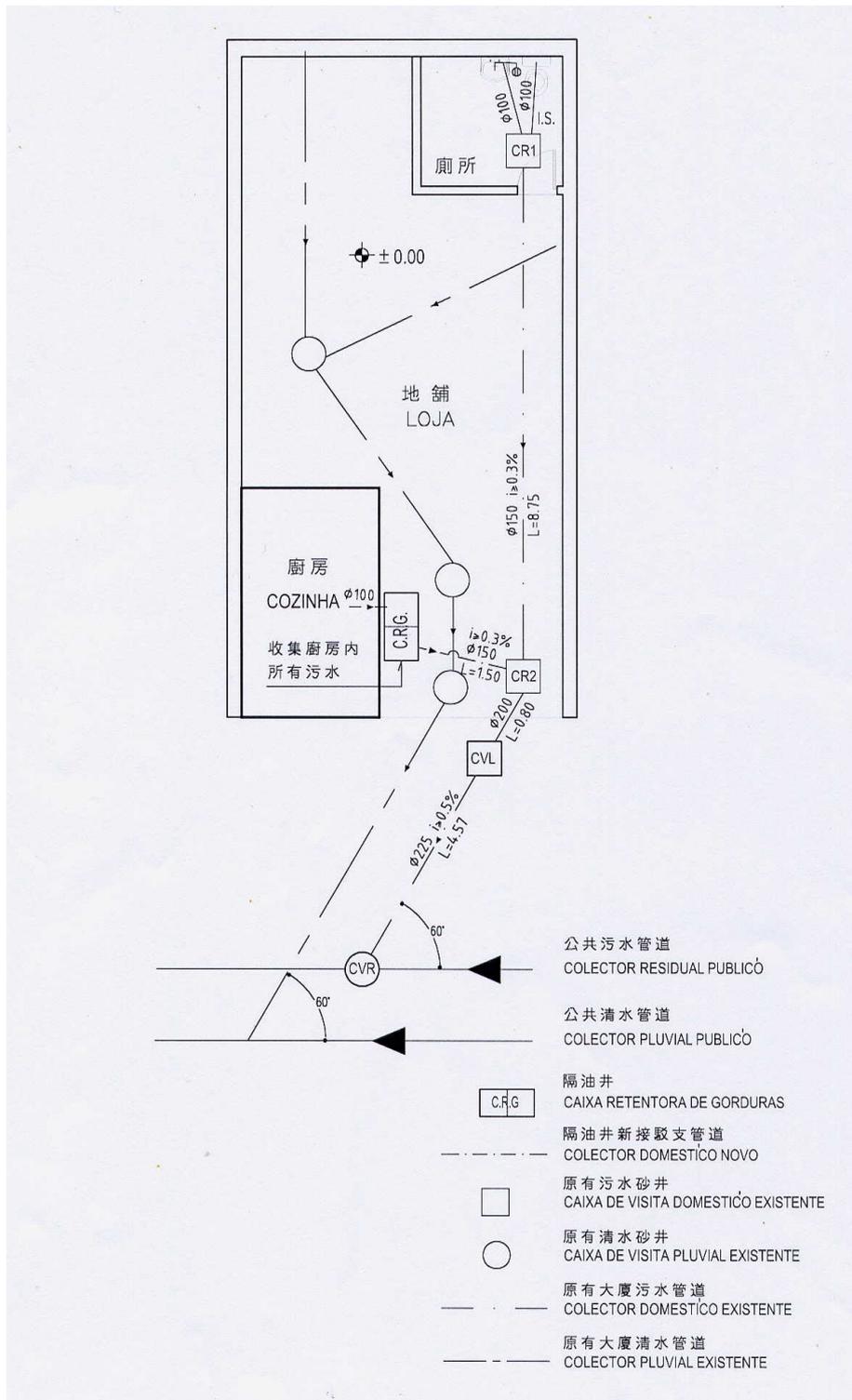


Tabela da rede de tubagem de drenagem e esgotos
de estabelecimentos de comidas e bebidas

No. da caixa do curso superior e elevação do fundo da tubagem (m)	No. da caixa de passagem ou da caixa de confluência e elevação do fundo da tubagem (m)	No. da caixa do curso inferior e elevação do fundo da tubagem (m)	Diâmetro (mm) e distância (cm) de segmentos da tubagem		Inclinação de segmentos da tubagem (%)		Observações
			Curso superior	Curso inferior	Curso superior	Curso inferior	
CR1	CR2	CVL	150mm 8.75m	200mm 0.80m	0.50	0.80	Área privada
-0.45	-0.494	-0.507					
CRG	CR2	CVL	150mm 1.50m	200mm 0.80m	0.50	0.80	Área privada
-0.35	-0.375	-0,507					
CR2	CVL	CVR	200mm 0.80m	225mm 4.57m	0.80	5.00	Área pública

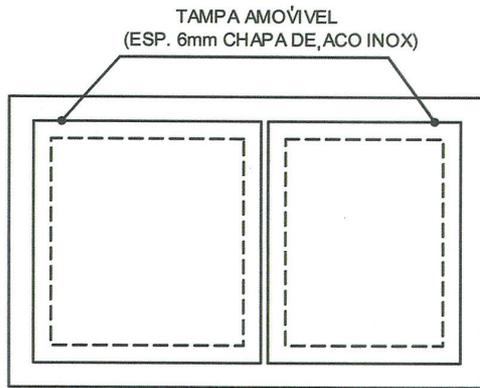
4.4 PORMENORES DA CAIXA RETENTORA DE GORDURAS

TIPO A - 1 / 規格 A-1

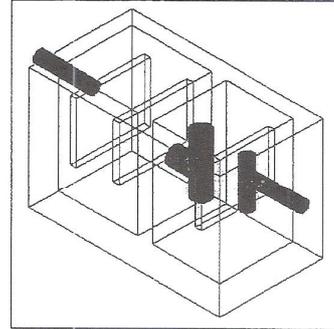
CÂMARAS RETENTORAS DE GORDURAS / 隔油井

< BETÃO ARMADO B25 A400 >

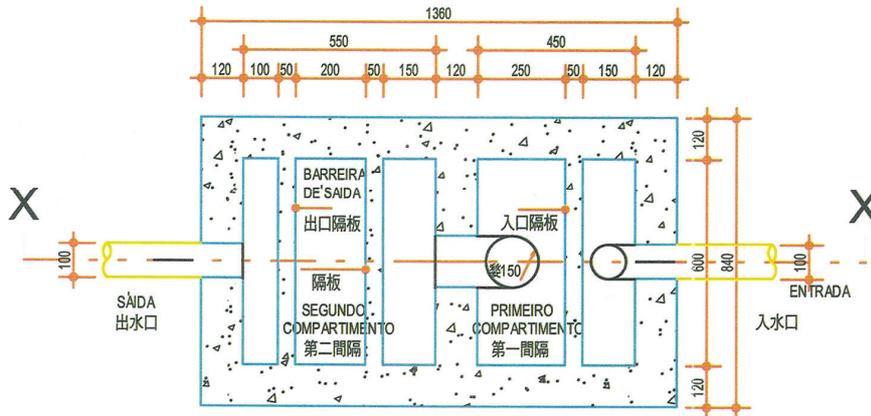
ESCALA 1 : 20 / 比例 1 : 20



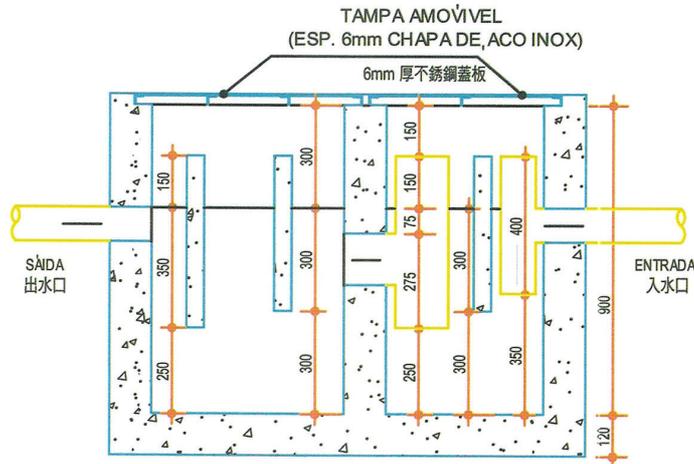
COBERTURA 頂視圖



示意圖

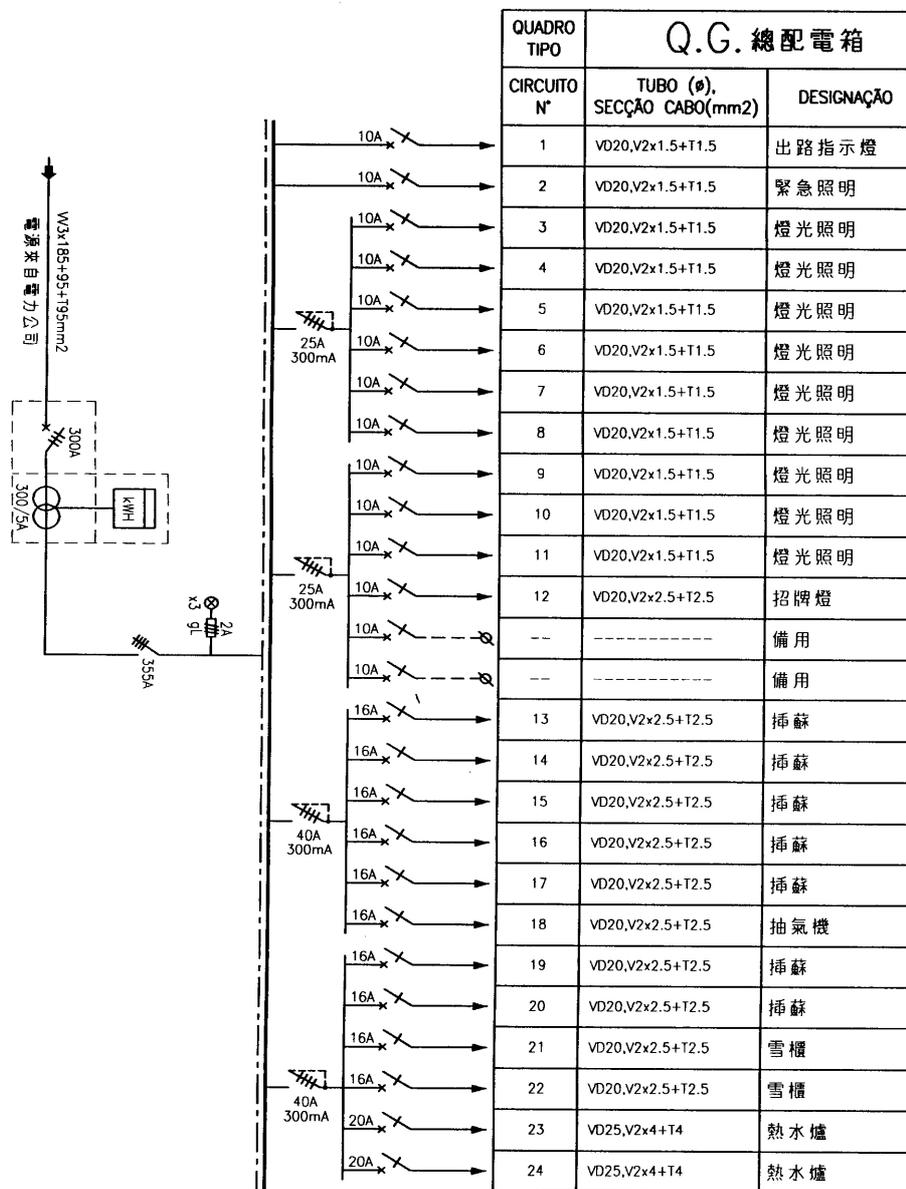


PLANTA 平面圖



CORTE X-X 切面圖

4.5 ESQUEMA UNIFILAR DO QUADRO GERAL DA INSTALAÇÃO ELÉCTRICA

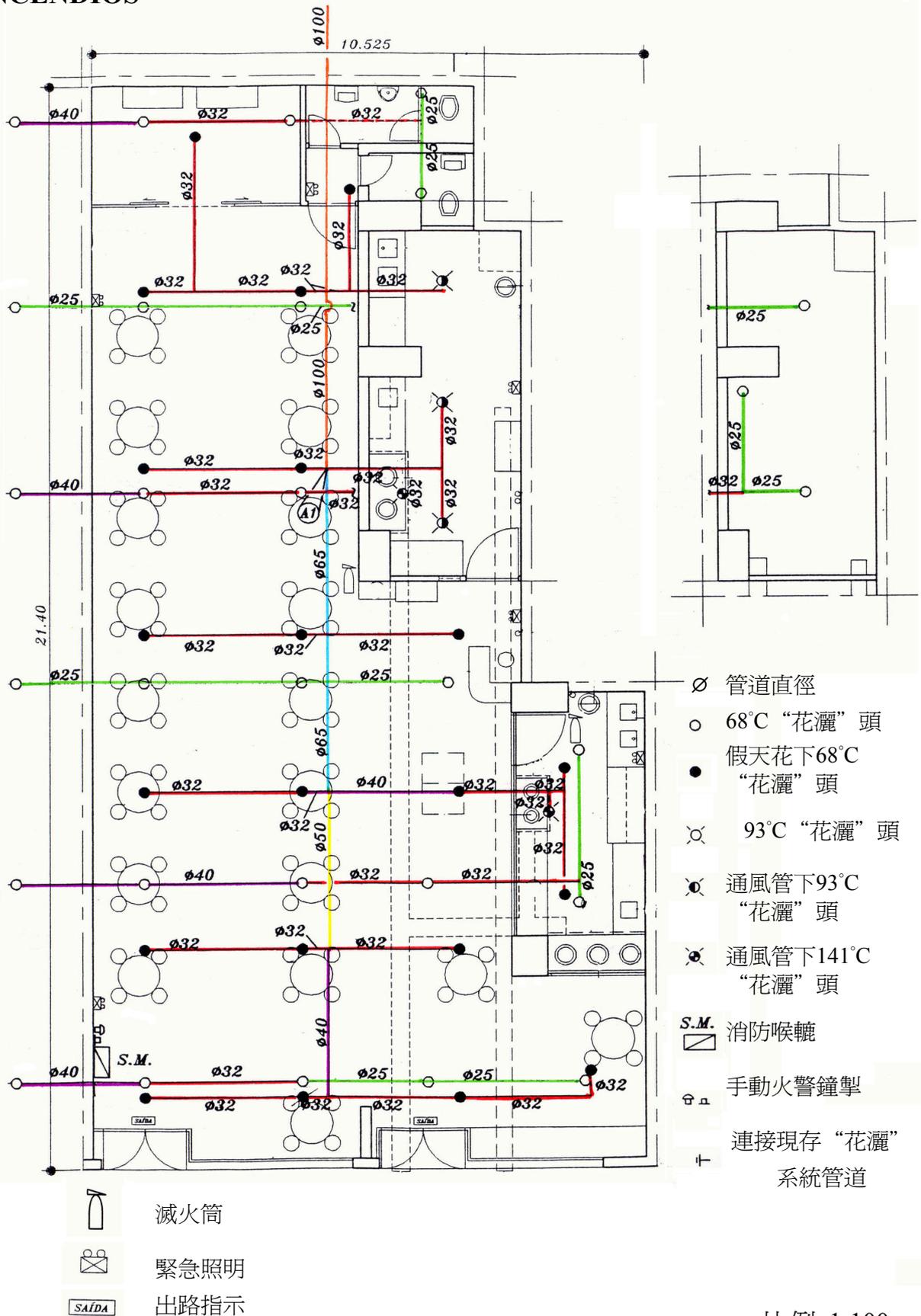


電器安裝

Q.G. 總配電箱

Instalações eléctricas
QUADRO GERAL

4.6 PROJECTO DO SISTEMA DE PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIOS E PLANTAS DOS EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS



比例 1:100

5. EXEMPLARES DAS LICENÇAS

5.1 LICENÇA DE OBRAS

**5.2 LICENÇA PROVISÓRIA DA
EXPLORAÇÃO DA INSTALAÇÃO
ELÉCTRICA**

**5.3 LICENÇA PROVISÓRIA PARA A
ABERTURA E FUNCIONAMENTO
DE ESTABELECIMENTOS DE
COMIDAS E BEBIDAS (MODELO B)**

**5.4 LICENÇA DEFINITIVA PARA A
ABERTURA E FUNCIONAMENTO
DE ESTABELECIMENTOS DE
COMIDAS E BEBIDAS**

5 EXEMPLARES DAS LICENÇAS

5.1 LICENÇA DE OBRAS

Licença de obras

工 程 准 照 LICENÇA DE OBRA		編號： N.º: /
工程所有人： DONO DA OBRA:		
聯絡地址： MORADA:		
工程地點： LOCAL DA OBRA:		
工程類別： TIPO DE OBRA:	案卷編號： PROCESSO N.º:	
指導工程技術員： DIRECTOR TÉCNICO DA OBRA:	准照之有效期限： PRAZO DE VALIDADE:	
建築商： CONSTRUTOR:		
編制計劃人員： PROJECTISTAS:		
保險單編號及保險公司名稱： Número da Apólice de Seguro e Nome da Companhia Emissora:		
備註/附註： Observações/Averbamentos: ---		
<p>城市建設廳廳長 O Chefe do Depart. de Urbanização</p> <p>_____</p> <p>/ /</p>		

5.2

LICENÇA PROVISÓRIA DA EXPLORAÇÃO DA INSTALAÇÃO ELÉCTRICA



SAMPLE

澳門特別行政區政府
 Governo da Região Administrativa Especial de Macau
 土地工務運輸局
 Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes

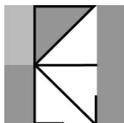
臨時營運准照編號:

LICENÇA PROVISÓRIA DE EXPLORAÇÃO N.º.:

裝置 Instalação	說明 Descrição	: 電力裝置 Instalação Eléctrica
	地址 Localização	:
	等級 Categoria	: 7ª
	功率 Potência (kVA)	:
	電壓值 Tensão	:
	電錶等級 Contador	:
	用途 Finalidade	:
申請人 Requerente	姓名 Nome	:
	地址 Morada	:
有效期 Prazo de Validade		:

Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes, em Macau,

5.3 LICENÇA PROVISÓRIA PARA A ABERTURA E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS (MODELO B)



民政總署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS CÍVICOS
E MUNICIPAIS

表格 B MODELO B

(第 16/2003 號行政法規第十九條第一款及第二十四條第四款)
(Referido no n.º 1 do artigo 19.º e no n.º 4 do artigo 24.º do Regulamento Administrativo n.º 16/2003)

飲食或飲料場所開設及營運臨時牌照式樣

MODELO DE LICENÇA PROVISÓRIA PARA A ABERTURA E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS OU BEBIDAS

澳門特別行政區政府

Governo da Região Administrativa Especial de Macau

臨時牌照
LICENÇA PROVISÓRIA
編號
N.º ____/____

經遵守第 ____ / ____ 號行政法規所定的手續，民政總署管理委員會根據該行政法規第十九條第一款 Cumpridas que foram as formalidades estabelecidas no Regulamento Administrativo n.º ____ / ____, o Conselho de Administração 或第二十四條第四款的規定，向 _____, do Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, ao abrigo do n.º 1 do artigo 19.º ou do n.º 4 do artigo 24.º do citado 其辦事處 / 法人住所設於 _____, diploma, concede a _____, com escritório/sede em _____, 發給經營 _____ (1) 場所的臨時牌照，該人 / 法人 proprietário do estabelecimento denominado _____, sito em _____, uma 為開設於 _____, 名稱為 _____ 的場所的所有人，該場所按 **licença provisória** para aí explorar um estabelecimento de _____ (1), conforme o grupo 四月一日第 16/96/M 號法令第六條第一款的分組為第 _____ (2) 組，並須遵守下列條件：

____ (2) do n.º 1 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril, nas seguintes condições:

營運時間：

Horário de funcionamento: _____

工作人員數目：

N.º de trabalhadores: _____

座位數目：

N.º de lugares sentados: _____

餐檯數目：

N.º de mesas: _____

最多容納人數

Capacidade máxima: _____

其他特別條件：

Outras condições especiais: _____

本臨時牌照有效期至 / / ，持牌人已被明確告知須按第 16/2003 號行
Esta licença é válida até ___/___/___, tendo o titular sido expressamente advertido, conforme os n.ºs 5 e 6 do artigo
政法規第十九條第五款及第六款的規定，在本臨時牌照有效期屆滿前
19.º do Regulamento Administrativo n.º 16/2003, de que deverá comunicar ao IACM, com uma antecedência mínima de
至少提前十五個工作日，通知民政總署於首次檢查或特別檢查中所提
15 dias úteis em relação ao termo do prazo de validade da presente licença provisória, o cumprimento das
出的建議的遵行情況，並申請進行補充檢查。
recomendações emitidas aquando da vistoria inicial ou vistoria específica e solicitar a
correspondente vistoria suplementar.

因情況屬實，本人命令發出本牌照作為憑證，並由本人簽署
及加蓋民政總署的印信為憑。

Por ser verdade e para constar, mandei emitir a presente licença, que vai por mim assinada e autenticada com o carimbo a óleo
em uso neste Instituto.

簽發日期 / /
Data de emissão

簽發人

O _____(3)

(1) 註明“飲料場所”或“飲食場所”。

Especificar "de bebidas" ou "de comidas"

(2) 屬飲料場所者，填上數字4，而屬飲食場所者，則填上數字5。

Especificar "4" ou "5", consoante se trate de estabelecimento de bebidas ou de comidas, respectivamente.

(3) 在此註明由民政總署管理委員會主席簽發或由民政總署管理委員會成員根據其所獲的授權而簽發。

Especificar o Presidente ou outro membro do Conselho de Administração do IACM que disponha de poderes delegados para o efeito.

5.4 LICENÇA DEFINITIVA PARA A ABERTURA E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE COMIDAS E BEBIDAS

LICENÇA

No. 64/2003



牌照
LICENÇA

編號 / N° 64 / 2003

陳大文 CHAN TAI MAN

持有 / titular do BIR 0/123456/0

獲許可經營之業務 / fica autorizado a explorar
飲食場所
Estabelecimento de Comidas

所屬等級 / com a categoria de : 第五組 Grupo Cinco

店號名稱 / Denominação do estabelecimento:
大文美食
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS TAI MAN

店號地址 / Localização do estabelecimento:
大文街1號地下
RUA DE TAI MAN, N° 1, R/C

特別條件 / Condições especiais:
營業時間: 早上七時至下午六時
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 07H00 ÀS 18H00

最多容納人數 / Capacidade máxima: 14

房間總數 / Número de aposentos:

桌(枱)數目 / Número de mesas: 3

座位(椅)數目 / Número de lugares sentados: 14

職工數目 / Número de trabalhadores: 2

此牌照有效期至 / Esta Licença é válida até 10/06/2004

牌照的續期應於: 12/03/2004 至 11/04/2004 進行
A renovação deve ser pedida no período de a

民政總署, 於 2003 年 月 日
Instituto para os Assuntos Cívicos e Municipais, em / /2003.

管理委員會副主席
A Vice-Presidente do Conselho de Administração

**6. RELAÇÃO DOS MONUMENTOS,
EDIFÍCIOS DE INTERESSE
ARQUITECTÓNICO,
CONJUNTOS E SÍTIOS CLASSIFICADOS**

6. RELAÇÃO DOS MONUMENTOS, EDIFÍCIOS DE INTERESSE ARQUITECTÓNICO, CONJUNTOS E SÍTIOS CLASSIFICADOS

Relação de monumentos classificados

A. CIDADE DE MACAU

- Igreja de Sto. Agostinho
- Igreja de Sto. António e Adro;
- Igreja de S. Domingos
- Igreja de S. Lázaro e Adro;
- Igreja de S. Lourenço e Adro
- Igreja da Sé
- Igreja e Seminário de S. José, Adro e Escadaria
- Ruínas de S. Paulo (antiga Igreja da Madre de Deus), Adro e Escadaria
- Fortaleza de Mong-Ha
- Fortaleza de N.^a Sra. do Bom Parto
- Fortaleza de N.^a Sra. da Guia
- Fortaleza de N.^a Sra. do Monte
- Fortaleza de S. Tiago da Barra
- Fortaleza de D. Maria II
- Muralha e Forte de S. Francisco
- Portas do Cerco
- Sede do Governo
- Edifício do Leal Senado
- Edifício da Santa Casa da Misericórdia
- Templo da Barra
- Templo do Bazar
- Templo de Kun Iam Tchai
- Templo de Kun Iam Tong
- Templo de Lin Fong
- Templo de Na Tcha, na Calçada das Verdades
- Templo de Na Tcha, junto às Ruínas de S. Paulo
- Templo de Pao Kong
- Templo de Lin Kai
- Templo de Lou Pan Si Fu
- Templo de Tin Hau
- Templo de Sam Kai Vui Kun
- Templo de T'ou Tei
- Troço das Antigas Muralhas de Defesa;
- Gruta de Camões;
- Pedra Brasonada, junto ao Templo Lin Fong;
- Pedra Brasonada, junto à escada de acesso ao Bairro Social de Mong-Há.

B. ILHA DA TAIPA

- Igreja de N.^a Sr.^a do Carmo;
- Templo de Kun Iam;
- Templo pequeno de Kun Iam;
- Templo I Leng;

- Templo de Pak Tai;
- Templo de Tin Hao;
- Templo de Sam Po;
- Templo de Kuan Tai (de Cheoc Ka);
- Fortaleza da Taipa, junto ao cais de embarque.

C. ILHA DE COLOANE

- Igreja de S. Francisco Xavier;
- Templo de Tam Kong;
- Templo de Tin Hao;
- Templo Kun Iam (de Ká-Hó);
- Templo de Sam Seng Kong;
- Templo de Tai Wong (de Hac-Sá);
- Templo de Kun Iam (de Coloane).

Relação de edifícios de interesse arquitectónico classificados

A. CIDADE DE MACAU

- Palacete de Santa Sancha;
- Ermida de N.^a Sr.^a da Penha e Residência Episcopal;
- Edifício do Seminário de S. José;
- Casa Garden;
- Edifício da Biblioteca Sir Robert Ho Tung;
- Edifício do Clube Militar;
- Edifício da Capitania dos Portos;
- Edifício dos Bombeiros;
- Edifício dos Correios;
- Edifício do Mercado Vermelho;
- Pavilhão Lou Lim Ioc;
- Edifício Sede do BNU;
- Edifício da Escola Primária Oficial Pedro Nolasco da Silva;
- Edifício da Escola Leng Nam, na Estrada dos Parsees;
- Edifício da Escola Pui Tou, na Rua da Praia Grande, n.º 107;
- Edifício da Escola Pui Cheng (Palacete Lou Lim Ioc);
- Edifício do Colégio Ricci, na Calçada do Bom Parto, na Praia Grande;
- Edifício do Teatro D. Pedro V;
- Edifício do Hospital S. Rafael e jardim;
- Edifício do Hotel Bela Vista;
- Edifício do Convento do Precioso Sangue;
- Edifício da Caixa Escolar;
- Farmácia Chinesa, na Rua de Cinco de Outubro, n.º 146;
- Edifício de gaveto entre a Praça de Ponte e Horta e a Rua das Lorchas;
- Edifício do Tribunal;
- Restaurante Lok Kok, na Rua de Cinco de Outubro, n.º 159;
- Casa do "Mandarim", na Travessa de António da Silva;
- Casa no Largo da Sé, n.ºs 1, 3, 5;
- Casa na Travessa da Sé, n.º 7;

- Casa na Estrada do Engenheiro Trigo, n.º 4;
- Casa na Rua da Praia Grande, n.º 83;
- Casa na Rua do Campo, n.º 29;
- Casa no Largo da Companhia de Jesus, n.ºs 4 e 6;
- Casa na Rua de Pedro Nolasco da Silva, n.ºs 26 e 28;
- Casa Jardines;
- Casa na Avenida da República, n.º 6;
- Torre Prestamista, na Rua de Cinco de Outubro, n.º 64;
- Torre Prestamista, na Rua de S. Domingos, n.º 6;
- Torre Prestamista, na Rua de Camilo Pessanha;
- Torre Prestamista, na Travessa das Virtudes, n.º 3;
- Edifício na Avenida de Horta e Costa, n.ºs 14 e 16.

B. ILHA DA TAIPA

- Edifício da Câmara das Ilhas;
- Torre Prestamista, na Travessa da Felicidade, n.º 1.

C. ILHA DE COLOANE

- Edifício da Biblioteca Pública.

Outros conjuntos classificados

A. CIDADE DE MACAU

- Avenida de Almeida Ribeiro/Largo do Leal Senado/Largo de S. Domingos;
- Bairro de S. Lázaro;
- Avenida do Conselheiro Ferreira de Almeida, desde o edifício de gaveto com a Estrada do Cemitério até ao n.º 95-G;
- Largo e Beco do Lilau;
- Largo de Sto. Agostinho;
- Travessa de S. Paulo;
- Travessa da Paixão;
- Rua e Beco da Felicidade.

B. ILHA DA TAIPA

- Largo do Carmo/Avenida da Praia;
- Largo de Camões/Rua dos Negociantes.

C. ILHA DE COLOANE

- Largo Eduardo Marques/Rua dos Negociantes/Largo do Presidente Ramalho Eanes.
-

Relação dos sítios classificados

A. CIDADE DE MACAU

- Campo Coronel Mesquita;
- Colina da Barra;
- Colina da Penha;
- Colina da Guia;
- Colina de D. Maria II;
- Colina de Mong-Há;
- Colina da Ilha Verde;
- Jardim de Lou Lim Ioc;
- Jardim da Gruta de Camões;
- Jardim da Montanha Russa;
- Jardim de S. Francisco;
- Jardim da Vitória;
- Jardim de Vasco da Gama;
- Marginal, desde a Ponte Nobre de Carvalho até à Fortaleza de S. Tiago da Barra;
- Percurso entre a Rua Central/Rua de S. Lourenço/Rua do Padre António/Rua da Barra/Calçada da Barra;
- Praça de Ponte e Horta;
- Cemitério dos Parsees;
- Parque Municipal Sun Yat Sen.

B. ILHA DA TAIPA

- Jardim Municipal.

C. ILHA DE COLOANE

- Avenida de Cinco de Outubro;
- Ilha de Coloane acima da cota 80.