

**PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS
E MINISTÉRIO DA ECONOMIA,
DA INOVAÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO**

Portaria n.º 215/2011

de 31 de Maio

O Programa do XVIII Governo Constitucional estabelece como prioridade a continuação das reformas de modernização do Estado, com o objectivo de simplificar a vida aos cidadãos e às empresas. A iniciativa «Licenciamento zero» visa dar cumprimento a esta prioridade e é um compromisso do Programa SIMPLEX de 2010 e uma das medidas emblemáticas da «Agenda Digital 2015».

O Programa SIMPLEX demonstrou que é possível melhorar a capacidade de resposta da Administração Pública, satisfazendo as necessidades dos cidadãos e das empresas de forma mais célere, eficaz e com menos custos, sem com isso desproteger outros valores, como a segurança dos negócios ou a protecção dos consumidores.

É neste contexto que se insere a iniciativa «Licenciamento zero», aprovada pelo Decreto-Lei n.º 48/2011, de 1 de Abril, destinada a reduzir encargos administrativos, vistorias e condicionamentos prévios para actividades específicas, substituindo-os por acções sistemáticas de fiscalização *a posteriori* e mecanismos de responsabilização efectiva dos promotores.

O referido decreto-lei remeteu para portaria conjunta dos membros do Governo responsáveis pelas áreas do turismo e da modernização administrativa a definição dos requisitos específicos relativos a instalações, funcionamento e regime de classificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas. É essa regulamentação que agora se aprova pela presente portaria.

Assim:

Ao abrigo do artigo 40.º do Decreto-Lei n.º 48/2011, de 1 de Abril:

Manda o Governo, pelos Secretários de Estado da Modernização Administrativa e do Turismo, o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito

1 — A presente portaria estabelece os requisitos específicos relativos a instalações, funcionamento e regime de classificação aplicáveis aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, incluindo aos integrados em empreendimentos turísticos e às secções acessórias de restauração ou de bebidas instaladas em estabelecimentos comerciais com outra actividade principal.

2 — Os requisitos exigidos para cada tipo de estabelecimento podem ser dispensados observando-se, para o efeito, o disposto nos artigos 5.º e 15.º do Decreto-Lei n.º 48/2011, de 1 de Abril.

Artigo 2.º

Tipologia dos estabelecimentos

1 — São estabelecimentos de bebidas os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento ou fora dele.

2 — São estabelecimentos de restauração os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento

ou fora dele, incluindo outros locais de prestação daqueles serviços através da actividade de *catering* e a oferta de serviços de banquetes ou outras, desde que habitualmente efectuados, entendendo-se como tal a execução de, pelo menos, 10 eventos anuais.

3 — Só os estabelecimentos de restauração ou as unidades e instalações providas de zonas de fabrico podem confeccionar alimentos.

Artigo 3.º

Requisitos específicos dos estabelecimentos

1 — Os requisitos específicos dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas aplicam-se às instalações e ao funcionamento do estabelecimento.

2 — Os requisitos específicos relativos às instalações abrangem:

- a) Infra-estruturas;
- b) Área de serviço;
- c) Zonas integradas;
- d) Cozinhas, copas e zonas de fabrico;
- e) Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso pessoal;
- f) Área destinada aos clientes;
- g) Instalações sanitárias destinadas aos clientes.

3 — Os requisitos específicos relativos ao funcionamento do estabelecimento abrangem:

- a) Designação e tipologia dos estabelecimentos;
- b) Regras de acesso aos estabelecimentos;
- c) Capacidade do estabelecimento;
- d) Informações a disponibilizar ao público;
- e) Lista de preços;
- f) Regras de higiene e segurança alimentar.

4 — Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, a entidade titular da exploração dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas deve:

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

Artigo 4.º

Infra-estruturas

1 — Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem possuir infra-estruturas básicas de fornecimento de água, gás, electricidade e rede de esgotos com as respectivas ligações às redes gerais.

2 — Sempre que não exista rede pública de abastecimento de água, os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor de reservatórios de água próprios com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes dos serviços que prestam.

3 — Para efeitos do número anterior, a captação e a reserva de água devem possuir adequadas condições de protecção sanitária e o sistema ser dotado dos processos de tratamento requeridos para potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade da água para consumo humano definidas na legislação aplicável, devendo para o efeito ser efectuadas análises físico-químicas e microbiológicas por entidade devidamente credenciada, de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 92/2010, de 26 de Julho.

Artigo 5.º

Área de serviço

1 — A área de serviço compreende as zonas de recepção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal.

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

3 — A área de serviço deve estar completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar-se a propagação de fumos e cheiros.

4 — Os fornecimentos devem fazer-se pela entrada de serviço e, quando esta não exista, devem efectuar-se fora dos períodos em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, não sendo possível, nos períodos de menor frequência.

5 — Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem adoptar métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras.

6 — As zonas integrantes da área de serviço devem obrigatoriamente observar os requisitos gerais e específicos aplicáveis às instalações do sector alimentar nos termos previstos na legislação em vigor.

Artigo 6.º

Zonas integradas

1 — Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas as zonas que compõem a área de serviço podem estar integradas, desde que o circuito adoptado e equipamentos utilizados garantam o fim específico a que se destina cada zona, não seja posta em causa a higiene e segurança alimentar e se evite a propagação de fumos e cheiros.

2 — Nas salas de refeição dos estabelecimentos de restauração podem existir zonas destinadas à confecção de alimentos, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adoptada não ponha em causa a segurança e a higiene alimentar.

3 — Os estabelecimentos de bebidas podem servir produtos confeccionados, pré-confeccionados ou pré-preparados que necessitem apenas de aquecimento ou conclusão de confecção desde que disponham de equipamentos adequados a esse efeito, tais como microondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados.

Artigo 7.º

Cozinhas, copas e zonas de fabrico

1 — A «zona de cozinha» corresponde à zona destinada à preparação e confecção de alimentos, podendo também destinar-se ao respectivo empratamento e distribuição.

2 — A «copa limpa» corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço, podendo também dar apoio na preparação de alimentos, e a «copa suja» corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios.

3 — A «zona de fabrico» corresponde ao local destinado à preparação, confecção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados.

4 — Os estabelecimentos de bebidas que não disponham de zona de fabrico apenas podem operar com produtos confeccionados ou pré-confeccionados, acabados ou que possam ser acabados, designadamente o previsto no n.º 3 do artigo anterior.

5 — As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de accionamento não manual destinadas à higienização das mãos, podendo existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de zonas contíguas ou integradas.

6 — As prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico devem ser de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e ser mantidos em bom estado de higiene e conservação.

7 — Nas cozinhas deve, preferencialmente, existir uma zona de preparação distinta da zona da confecção.

8 — A cozinha deve ser próxima das copas, devendo ambas ser instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeição e com trajectos diferenciados para sujos e limpos, sempre que possível.

9 — Na copa suja deve existir, pelo menos, uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar a louça.

Artigo 8.º

Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal

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

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

3 — A existência de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal não é obrigatória:

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

b) Nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 100 m², desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal, previstos no número anterior.

Artigo 9.º

Área destinada aos clientes

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

Artigo 10.º

Instalações sanitárias destinadas a clientes

1 — As instalações sanitárias destinadas aos clientes devem encontrar-se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos.

2 — As instalações sanitárias destinadas aos clientes devem dispor dos equipamentos e utensílios necessários à sua cómoda e eficiente utilização e ser mantidas em permanente bom estado de higiene e conservação.

3 — As instalações sanitárias não podem ter acesso directo com as zonas de serviço, salas de refeição ou salas destinadas ao serviço de bebidas, devendo ser instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior.

4 — Nos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 25 lugares, as instalações sanitárias são obrigatoriamente separadas por sexo e devem dispor de retretes em cabines individualizadas.

5 — A existência de instalações sanitárias destinadas aos clientes não é exigível:

a) Aos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos previstos nos n.ºs 1 e 2;

b) Aos estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento.

Artigo 11.º

Designação e tipologia dos estabelecimentos

1 — Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas podem usar qualquer designação consagrada nacional ou internacionalmente pelos usos da actividade que exerçam, em função do serviço ou serviços que prestem.

2 — Em toda a publicidade, correspondência, *merchandising* e documentação do estabelecimento não podem ser sugeridas designações, características, tipologia ou classificação que este não possua, sendo obrigatória a referência ao nome e tipo de estabelecimento.

Artigo 12.º

Regras de acesso aos estabelecimentos

1 — É livre o acesso aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, salvo o disposto nos números seguintes.

2 — Pode ser recusado o acesso ou permanência nos estabelecimentos a quem perturbe o seu funcionamento normal, designadamente por se recusar a cumprir as normas de funcionamento impostas por disposições legais ou privativas do estabelecimento, desde que essas restrições sejam devidamente publicitadas.

3 — Desde que devidamente publicitado, os estabelecimentos de restauração ou de bebidas podem:

a) Ser afectos, total ou parcialmente, à utilização exclusiva por associados, beneficiários ou clientes das entidades proprietária ou exploradora;

b) Ser objecto de reserva temporária de parte ou da totalidade dos estabelecimentos.

4 — Não é permitida a entrada de animais, salvo quando se tratar de cães de assistência e desde que cumpridas as obrigações legais por parte dos portadores destes animais.

5 — As entidades exploradoras dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas não podem permitir o acesso a um número de clientes superior ao da respectiva capacidade.

Artigo 13.º

Capacidade do estabelecimento

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

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

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

c) Não se considera área destinada aos clientes, para efeitos exclusivos do disposto nas alíneas anteriores, as zonas de recepção, incluindo sala de espera;

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

Artigo 14.º

Informações

1 — A entidade titular da exploração deve afixar, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento de restauração ou de bebidas as seguintes indicações:

a) O nome, a entidade exploradora, o tipo e a capacidade máxima do estabelecimento;

b) Qualquer restrição de acesso ou permanência no estabelecimento decorrente de imposição legal ou normas de funcionamento do próprio estabelecimento, designadamente relativas à admissão de menores e fumadores;

c) A restrição à admissão de animais, exceptuando os cães de assistência;

d) O símbolo internacional de acessibilidades, quando aplicável;

e) A lista de produtos disponíveis no estabelecimento e respectivos preços;

f) O tipo de serviço prestado, designadamente, serviço de mesa, *self-service* ou misto;

g) A exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória, quando existente, nos estabelecimentos com salas ou espaços destinados a dança ou espectáculo;

h) A existência de livro de reclamações nos termos da legislação específica aplicável.

2 — O disposto no número anterior não prejudica o cumprimento de normas específicas que obriguem a informação a ser visível do exterior.

3 — A informação referida na alínea g) do n.º 1 é obrigatoriamente visível do exterior do estabelecimento.

4 — Em local bem visível do estabelecimento deve ser afixada informação esclarecendo os utentes que os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues se consideram comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

5 — Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, podem ser afixadas nos estabelecimentos outras informações consideradas relevantes para o público em geral, designadamente línguas faladas, existência de sistema de climatização, especialidades da casa, classificação ou distinções atribuídas ao estabelecimento.

Artigo 15.º

Lista de preços

1 — Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas deve existir ao dispor dos clientes uma lista de preços, obrigatoriamente redigida em português, com as indicações seguintes:

- a) Composição e preço do *couvert* quando existente;
- b) Todos os pratos, produtos alimentares e bebidas que o estabelecimento forneça e respectivos preços.

2 — Para efeitos do disposto na alínea a) do número anterior, entende-se por *couvert* o conjunto de alimentos ou aperitivos identificados na lista de produtos como *couvert*, fornecidos antes da refeição, só podendo ser cobrado quando consumido ou inutilizado pelo cliente.

3 — Nas zonas turísticas, designadamente nos centros históricos das cidades, marinas e apoios de praia, a lista de preços deve ser redigida também em língua inglesa ou noutra língua oficial da União Europeia.

4 — Quando o estabelecimento dispuser de equipamento adequado para o efeito, a lista referida no n.º 1 deve ser redigida em braille de modo a facilitar informação a clientes cegos e amblíopes.

Artigo 16.º

Regras de higiene e segurança alimentar

A comercialização de produtos alimentares em estabelecimentos está sujeita ao cumprimento do disposto nos Decretos-Leis n.ºs 111/2006, de 9 de Junho, 113/2006, de 12 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de Novembro, 306/2007, de 27 de Agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 92/2010, de 26 de Julho, e nos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios, sem prejuízo do cumprimento de outra legislação específica aplicável.

Artigo 17.º

Classificação dos estabelecimentos

A adopção de uma classificação com vista à diferenciação dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas é voluntária e da responsabilidade exclusiva das associações e agentes do sector turístico.

Artigo 18.º

Fiscalização

A fiscalização do cumprimento do disposto na presente portaria é efectuada nos termos das disposições conjugadas dos artigos 40.º, 25.º e 28.º do Decreto-Lei n.º 48/2011, de 1 de Abril.

Artigo 19.º

Disposições transitórias

Os estabelecimentos em funcionamento que, à data da entrada em vigor do Decreto Regulamentar n.º 20/2008, de 27 de Novembro, estavam classificados como restaurantes típicos ou estabelecimentos de luxo e que mantiveram as respectivas classificações, podem, querendo, mantê-las até ao ano 2013, findo o qual deixam de poder ostentar e ou publicitar a classificação atribuída ao abrigo do regime anterior.

Artigo 20.º

Norma revogatória

São revogadas:

- a) A Portaria n.º 329/75, de 28 de Maio;
- b) A Portaria n.º 262/2000, de 13 de Maio.

Artigo 21.º

Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Em 23 de Maio de 2011.

A Secretária de Estado da Modernização Administrativa, *Maria Manuel Leitão Marques*. — O Secretário de Estado do Turismo, *Bernardo Luís Amador Trindade*.

**MINISTÉRIO DAS FINANÇAS
E DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA****Portaria n.º 216/2011**

de 31 de Maio

O Decreto-Lei n.º 85/2007, de 29 de Março, define a missão e atribuições do Instituto Nacional de Administração, I. P., sendo complementado, em matéria de organização interna, pela Portaria n.º 354/2007, de 30 de Março. Considerando que a organização interna determinada por aquela portaria não corresponde já às necessidades que decorrem do enquadramento da actividade do INA, I. P., e às solicitações que são colocadas a este Instituto no quadro das reformas ocorridas na Administração Pública, é publicada a presente portaria, que define uma nova estrutura organizacional para o INA, I. P., substituindo a Portaria n.º 354/2007, de 30 de Março.

As alterações agora introduzidas resultam da necessidade de criar as condições para o cumprimento eficaz das orientações cometidas ao INA, I. P., pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 89/2010, de 17 de Novembro, apontam para uma melhor capacidade de resposta às exigências de certificação da formação profissional e concretizam o princípio da racionalização de recursos. A nova estrutura reduz o número global de unidades orgânicas e reforça o modelo de estrutura hierarquizada também nas áreas operacionais, mantendo o modelo de estrutura matricial para actividades de natureza e dimensão variáveis.

Assim:

Ao abrigo do artigo 12.º da Lei n.º 3/2004, de 15 de Janeiro, manda o Governo, pelo Secretário de Estado da Administração Pública, o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

São aprovados, em anexo à presente portaria e da qual fazem parte integrante, os estatutos do Instituto Nacional de Administração, I. P., abreviadamente designado por INA, I. P.