Manual de procedimentos e requisitos técnicos para licenciamento e obras de modificação de restaurantes

Governo da Região Administrativa Especial de Macau
Direcção dos Serviços de Turismo

Governo da Região Administrativa Especial de Macau
Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes

O presente Manual será objecto de actualização sempre que se verifique essa necessidade, e a versão actualizada pode ser descarregada nas páginas electrónicas da DST **(http://industry.macaotourism.gov.mo)** e da DSSOPT **(www.dssopt.gov.mo)**.

ÍNDICE

2		Introdução
4		Mapa de trâmites
5		Fluxograma do processo de licenciamento
6	I	Escolha do local
8	II	Exigências básicas relativas ao restaurante
12	III	Elaboração do projecto e as suas observações
12		(I) Na especialidade de arquitectura
17		(II) Na área de engenharia civil (rede de água, rede de drenagem de esgotos e estrutura)
19		(III) Na área de engenharia electromecânica (electricidade, sistema de ar condicionado e ventilação, sistema de desenfumagem, sistema de gases combustíveis e de combustíveis, equipamentos de elevadores)
27		(IV) Na especialidade de segurança contra incêndios
31		(V) Condições de ambiente e de saúde
40	IV	Pedido de aprovação do projecto da obra de modificação
42	V	Pedido de emissão da licença da obra
44	VI	Pedido de licenciamento/alteração às instalações de restaurantes
47	VII	Execução de obra
48	VIII	Vistoria
50		Anexo I
53		Anexo II
61		Anexo III
65		Anexo IV
77		Anexo V
79		Anexo VI

INTRODUÇÃO

Atendendo a que a implantação de restaurantes é regulada por lei da Região Administrativa Especial de Macau (RAEM), e para auxiliar os requerentes no conhecimento das disposições e requisitos legais aplicáveis, foi desenvolvido juntamente pela Direcção dos Serviços de Turismo (DST) e pela Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes (DSSOPT) o "Manual de procedimentos e requisitos técnicos para licenciamento e obras de modificação de restaurantes" (doravante designado por "Manual"). O Manual compila ainda recomendações técnicas e demais elementos informativos providenciados pelos Serviços intervenientes, nomeadamente Instituto para os Assuntos Municipais (IAM), Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais (DSAL), Corpo de Bombeiros (CB), Serviços de Saúde (SS), Instituto Cultural (IC) e Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental (DSPA), propiciando aos requerentes compreender as essências do processo de licenciamento.

Este Manual, tendo como base as disposições legais aplicáveis em matérias das áreas de restauração, construção, combate contra incêndios, higiene e sanidade, prevenção contra poluição ambiental e sonora, é estruturado em oito capítulos: I - Escolha do local, II – Exigências básicas relativas ao restaurante, III - Elaboração de projectos e as suas observações, IV - Pedido de aprovação do projecto da obra de modificação [1], V - Pedido de emissão da licença da obra, VI - Pedido de licenciamento/alteração às instalações de restaurantes, VII - Execução de obras, VIII - Vistoria. Encontra-se apensado ao Manual o rol da legislação relacionada para os interessados poderem conhecer o procedimento com mais profundidade. Para sugestões ou esclarecimento de dúvidas sobre este Manual, poderá contactar a DST ou a DSSOPT através de telefone, *fax*, carta, correio electrónico ou, então, dirigir-se às instalações dos respectivos serviços. As vossas pertinentes sugestões contribuem para a melhoria e a optimização do procedimento de licenciamento.

Licenciamento de restaurantes

Balcão de atendimento da DST: Alameda Dr. Carlos d'Assumpção, n.os 335-341, Edifício "Centro Hotline", 18.º andar, Macau
Horário de atendimento: Segunda-feira a Quinta-feira, 09H00 - 13H00 e 14H30 - 17H45
Sexta-feira, 09H00 - 13H00 e 14H30 - 17H30
Correio electrónico: dl@macaotourism.gov.mo
Telefone: (853) 2831 5566
Fax: (853) 2833 0518

Licenciamento de obras

Sessão de atendimento da DSSOPT: Estrada de D. Maria II, n. °33, 13.º andar, Macau
Horário de atendimento: Segunda-feira a Quinta-feira, 09H00 - 17H45
Sexta-feira, 09H00 - 17H30
Correio electrónico: cc@dssopt.gov.mo
Telefone: (853) 8590 3800
Fax: (853) 2834 0019

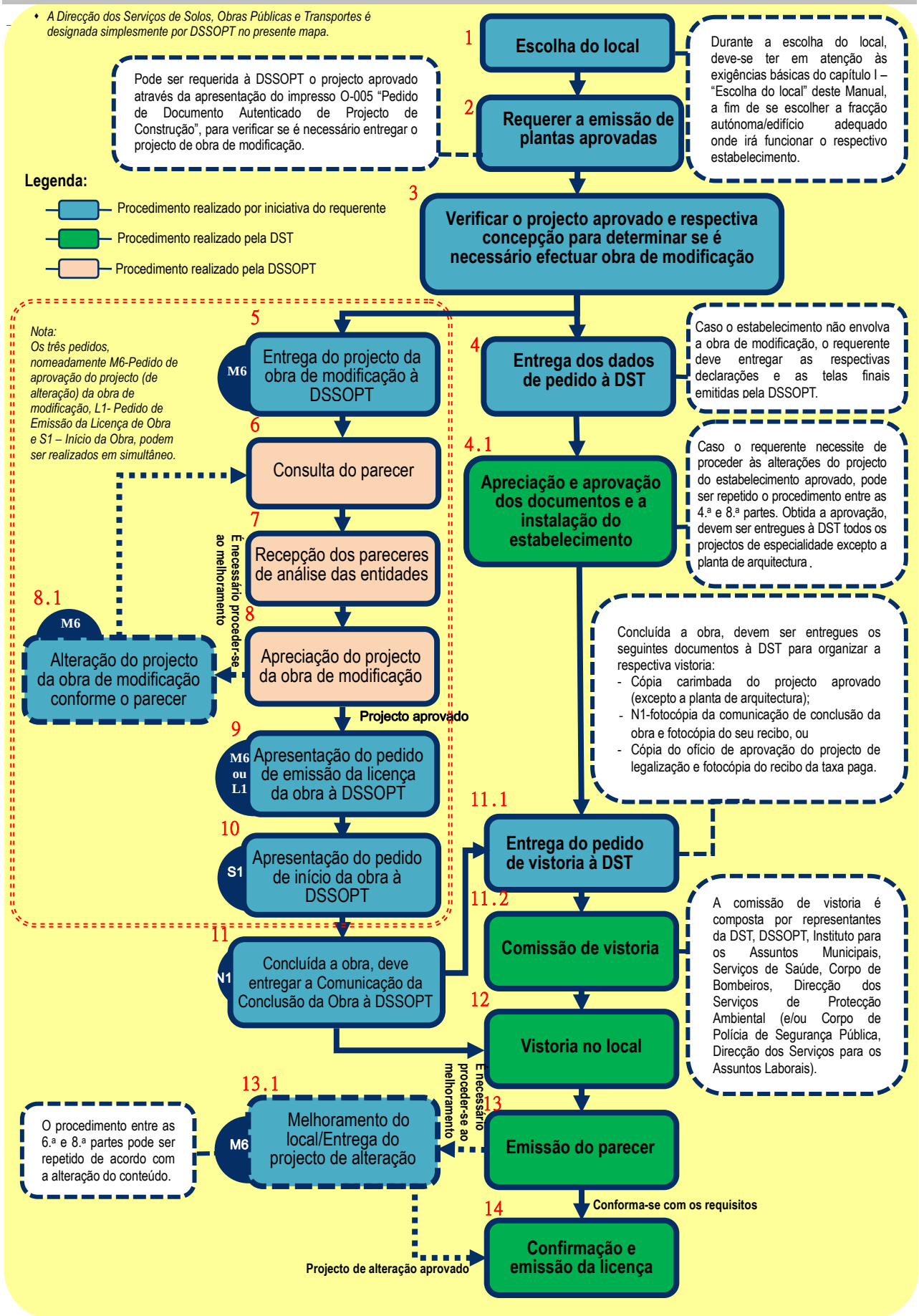
Chama-se aqui a atenção dos requerentes, a parte respeitante aos requisitos técnicos constante neste Manual tem como objectivo propiciar aos requerentes uma descrição sumária das disposições legais e dos requisitos técnicos em matérias de diversas áreas, com a relevação das questões frequentemente encontradas, facilitando o seu cumprimento. No caso de conflito, prevalecem sempre as disposições legais aplicáveis. Além das exigências referidas neste Manual, a emissão da licença de obra depende ainda da observância pelos requerentes

de todos os requisitos legais sobre esse tipo de obras e das condições exigidas ao estabelecimento nas áreas de gestão, combate contra incêndios, segurança, higiene e sanidade. De referir que o resultado de apreciação e aprovação da DSSOPT quanto ao projecto de obras de modificação que lhe foi submetido é considerado como parecer oficial e este só é considerado como definitivo após a emissão da licença de obra. Assim, em relação ao licenciamento de restaurante, o requerente deve ainda apresentar o projecto de licenciamento de restaurante à DST e a emissão da licença de funcionamento ainda está condicionada aos pareceres a emitir pelos serviços intervenientes no procedimento de licenciamento, pelo que é possível que a concepção do projecto de licenciamento de restaurante possa ser submetida a eventuais alterações e adaptações.

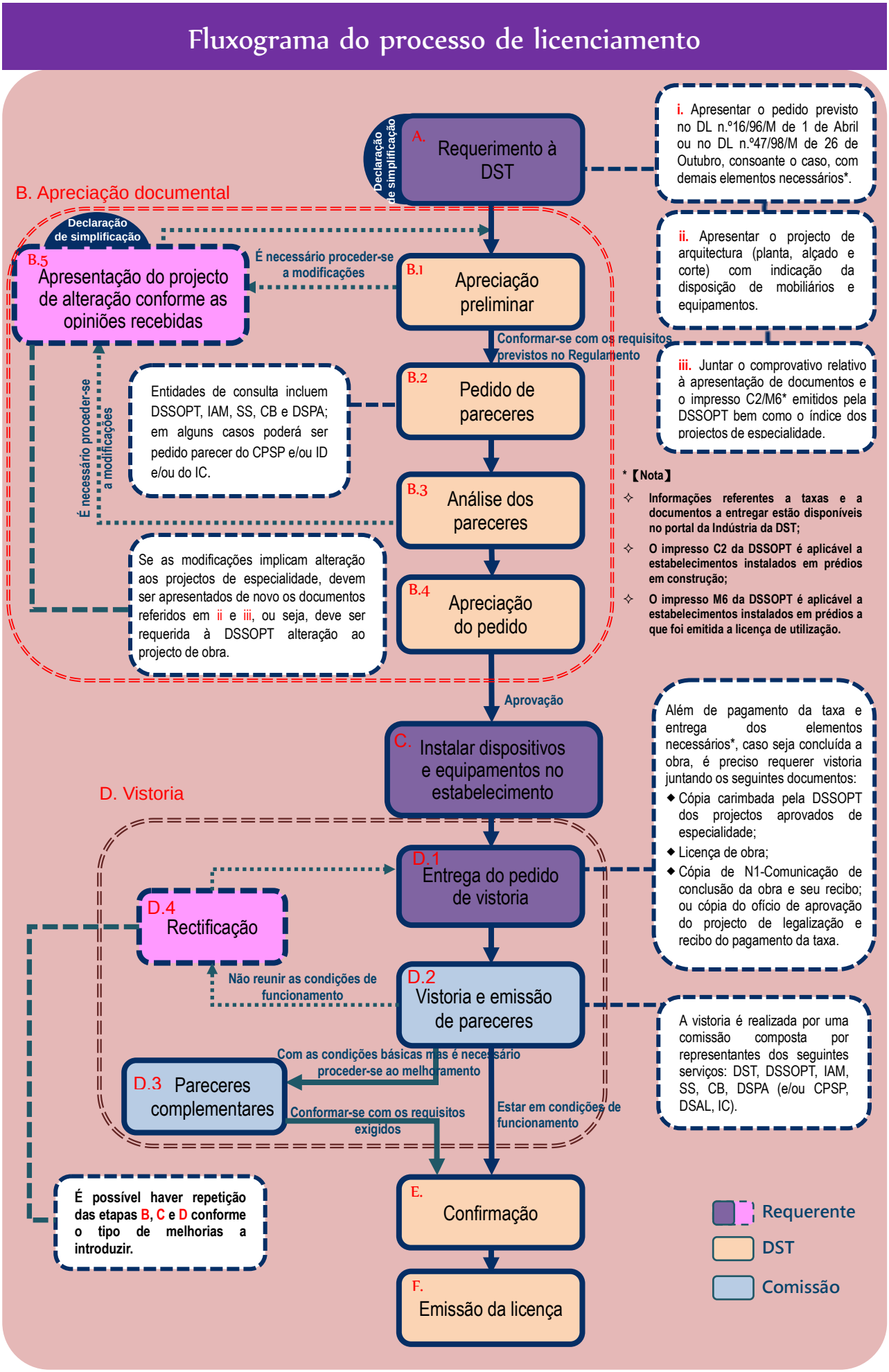
A versão actualizada deste Manual pode ser descarregada na página electrónica da DST (http://industry.macaotourism.gov.mo) ou da DSSOPT (http://www.dssopt.gov.mo).

[1] Este Manual visa facultar as pessoas investidoras em restaurantes um conhecimento preciso das formalidades sobre o procedimento de licenciamento dessa actividade económica e o procedimento relativo a obras de modificação de restaurantes. Ainda na fase da concepção ou construção do prédio, se o interessado tem o plano de instalar um restaurante no prédio e pretender que esse estabelecimento estará pronto para abrir ao público logo após a conclusão da obra de construção/ampliação, a aprovação da vistoria pela DSSOPT e a concessão da licença de utilização, as obras de construção do prédio devem incluir então a obra de decoração do futuro restaurante, cujo conteúdo deve ser integrado no pedido de licenciamento de obra com a indicação daquela obra no projecto de construção/obra de ampliação do prédio para apreciação da DSSOPT. Deste modo, o que se refere no capítulo "IV - Pedido de aprovação do projecto da obra de modificação" deste Manual não é aplicável à situação atrás mencionada, cujas formalidades administrativas podem ser consultadas nas orientações emitidas pela DSSOPT referentes ao licenciamento de obra de construção com a relação das referências apensada ao Anexo V ao presente Manual.

Mapa de trâmites



Fluxograma do processo de licenciamento



I – Escolha do Local

1 Localização:

Antes da implantação de um restaurante, o requerente deve conhecer as condições previstas nas legislações aplicáveis que dizem respeito à idoneidade do local para o exercício da actividade de restaurante, de modo a evitar prejuízos desnecessários pela selecção da localização inapropriada. Atende aos diversos requisitos a seguir discriminadas:

1.1 Podem ser instalados restaurantes em estabelecimentos hoteleiros tais como hotéis ou pensões, ou em fracções ou prédios que se destinam à finalidade comercial. A finalidade da fracção ou prédio pode ser consultada na licença de utilização ou na certidão do registo predial. (Para o caso de o estabelecimento estar instalado num prédio em construção, é preciso também apurar se o local é destinado à referida finalidade);

1.2 Autorização do proprietário do imóvel para se proceder legalmente às obras de modificação;

1.3 O local pretendido está livre de construções ilegais e não existe nele ocupação ou modificação de partes comuns do edifício, como, por exemplo, ocupação do pátio no rés-do-chão adjacente à loja. Ao mesmo tempo, não se envolve nele qualquer aumento da área da fracção autónoma ou aumento de pisos (excepto o acréscimo de "cok-chai");

1.4 Existência de abastecimento da electricidade;

1.5 Existência de abastecimento da água e canalizações de drenagem e esgotos devidamente ligadas;

1.6 Existência de saídas de emergência em número suficiente;

1.7 O local tem uma área compatível com a capacidade máxima do estabelecimento e suficiente para a disposição de 5 (cinco) zonas funcionais essenciais previstas na lei, nomeadamente zona destinada ao cliente, zona de serviço, zona de arrecadação, instalações sanitárias, instalações frigoríficas;

1.8 O pé-direito livre ou a altura entre o pavimento e o tecto falso do local onde se instalar o estabelecimento não deve ser inferior a 2,6 m (é permitida uma tolerância de 5 cm para menos, se se colocam no tecto instalações de climatização). O pé-direito mínimo é de 3,5 m caso o estabelecimento esteja instalado num hotel de 5 ou 4 estrelas; se o estabelecimento estiver instalado num hotel de restante classificação ou numa pensão, o pé-direito mínimo é de 3,0 m;

1.9 Deve ser situado num local afastado dos sítios de criação de animais e de outros sítios que possam afectar a saúde pública;

1.10 Os estabelecimentos não podem ser instalados em fracções autónomas destinadas a habitação, escritório, indústria, armazém, instalações de serviço social e parque de estacionamento;

1.11 Se os estabelecimentos estiverem localizados em monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados ou em zonas de protecção, definidos no artigo 117.ºda Lei n.º11/2013, deve ser consultado o Instituto Cultural sobre o projecto de obra, cujo pormenor pode ser consultado no Anexo II ao presente Manual.

2 Distância do caminho de evacuação:

2.1 A saída localiza-se no rés-do-chão [1]:

a. No caso da falta de opções (existência de apenas uma saída única), a distância máxima de percurso não deve exceder 30 m;
b. No caso da existência de opções (existência de mais de uma saída), a distância máxima de percurso não deve exceder 45 m.

2.2 A saída não se localiza no rés-do-chão (dá acesso à escada de evacuação): a distância máxima de evacuação estabelecida nas comunicações horizontais comuns interiores com instalação da ventilação natural/mecânica e sem instalação da ventilação natural/mecânica são respectivamente:

Condições de ventilação	Sem opções de saída	Com opções de saída
Com ventilação	18 m	40 m
Sem ventilação	15 m	30 m

2.3 As respectivas condições de ventilação e de instalações devem observar as disposições dos artigos 22.º e 36.º do Regulamento de Segurança contra Incêndios (RSCI) revisto;

2.4 Relativamente aos edifícios existentes à data da entrada em vigor do RSCI, o cálculo da sua distância de evacuação depende se as condições a alterar serão piores ou melhores do que as condições antes de se efectuar as respectivas alterações, no entanto, a DSSOPT pode aceitar as respectivas alterações desde que se cumpram as condições mínimas de manutenção da distância de evacuação existente.

[1] Caso as fracções autónomas para fins comerciais fiquem situadas no rés-do-chão e as mesmas tenham acesso à sobreloja, ao 1.º andar ou à cave, aplica-se a disposição referida.

II – Exigências básicas relativas ao restaurante

Ao abrigo do disposto no n.º1 do artigo 2.º e no artigo 6.º do Decreto-Lei n.º16/96/M, de 1 de Abril, compete à Direcção dos Serviços de Turismo licenciar os estabelecimentos dos Grupos 1, 2 e 3 definidos no mesmo diploma, dentro desses está incluído no:

Grupo 1- Restaurantes **de luxo**, **1.ª classe** e **2.ª classe;** cuja actividade consiste no fornecimento de refeições principais, abrangendo nomeadamente os designados na prática internacional por "coffee shop", "self-service" e semelhantes.

Tendo assegurado um conhecimento básico das condições exigidas ao local onde se instalará o estabelecimento, o requerente vai avançar para a classificação do restaurante que pretende instalar. Os requisitos e as exigências poderão ser diferentes consoante a classificação. A título de exemplo, a concepção e os requisitos em relação ao restaurante de luxo são relativamente mais exigentes. De acordo com o diploma em vigor que regula a referida actividade, os requisitos de concepção das instalações de restaurantes são resumidos como se seguem.

(I) Características dos restaurantes de luxo

(A) Nas zonas destinadas aos clientes:

1. As zonas destinadas aos clientes devem ser separadas das zonas de serviço;
2. Existência de entrada destinada exclusivamente aos clientes;
3. Existência de vestiário localizado próximo da entrada destinada aos clientes;
4. Existência de sala/zona de espera com serviço de bar (é dispensável o serviço de bar caso se trate de um restaurante de cozinha exclusivamente oriental);
5. Nos restaurantes que sirvam refeições do tipo "fondue" chinês ou coreano, a preparação final das comidas pode ser feita nas mesas dos clientes, desde que disponham de sistema de segurança contra incêndios adequado para o efeito;
6. A capacidade máxima do estabelecimento é calculada em função da área da zona destinada aos clientes, com o factor mínimo de 2,0 m^2 por pessoa;
7. Existência de instalações sanitárias destinadas aos clientes, separadas por sexo e em número compatível com a capacidade do estabelecimento, cujos parâmetros podem ser consultados na Tabela II do Anexo I ao presente Manual;
8. Os sanitários devem estar equipados com lavabos com água corrente quente e fria;
9. Os sanitários para os clientes devem prever-se uma cabina para deficientes motores;
10. Os estabelecimentos com capacidade superior a 200 pessoas devem prever-se sanitários independentes equipados para deficientes motores.

(B) Nas zonas de serviço:

1. Existência de entrada de serviço independente;

2. Existência de zona de cozinha, confecção ou preparação de comidas (cozinha);

3. À entrada próxima à zona de serviço/zona de preparação e confecção de comidas devem existir lavatórios para o pessoal;

4. Se o estabelecimento estiver instalado no local composto por mais de um piso e a zona de serviço/preparação e confecção de comidas não se situe no mesmo piso da zona onde é prestado serviço aos clientes, deve então existir uma escada de serviço ou um monta-pratos;

5. Existência de instalações frigoríficas (por exemplo, câmara de congelação, câmara frigorífica ou frigorífico);

6. Existência de copa com zonas suja e limpa;

7. Existência de zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame (câmara de arrecadação);

8. Nos restaurantes do tipo "self-service", "fast food" ou de cozinha japonesa, a cozinha pode não ser tradicionalmente compartimentada, podendo abrir directamente para uma zona de balcão;

9. Existência de instalações sanitárias para o pessoal;

10. Existência de vestiários para o pessoal;

11. A área total da cozinha, câmara de arrecadação, copa e zonas de preparação e confecção de alimentos deve ser compatível com a área bruta do estabelecimento, cujos parâmetros podem ser consultados na Tabela 1 do Anexo I ao presente Manual.

(C) Atenção:

1. A decoração e os equipamentos devem ser de elevada qualidade de modo a permitir um ambiente e serviço requintados.

2. Nos restaurantes que não sirvam exclusivamente cozinha oriental, deve estar à disposição dos clientes uma ementa incluindo cozinha portuguesa, macaense e internacional, bem como uma lista de vinhos adequada e deve haver igualmente um chefe de vinhos;

3. Os serviços de cozinha e de mesa estão a cargo de chefes devidamente qualificados;

4. Os restaurantes devem dispor de pessoal com conhecimentos suficientes dos idiomas português, chinês e inglês.

(II) Características dos restaurantes de 1.ª classe

(A) Nas zonas destinadas aos clientes:

1. As zonas destinadas aos clientes devem estar separadas das zonas de serviço;

2. Existência de uma entrada destinada exclusivamente aos clientes;

3. Existência de vestiário localizado próximo da entrada destinada aos clientes;

4. Existência de uma sala/zona de espera com serviço de bar (é dispensável o serviço de bar caso se trata de um restaurante de cozinha exclusivamente oriental);

5. Nos restaurantes que sirvam refeições do tipo "fondue" chinês ou coreano, a preparação final das comidas pode ser feita nas mesas dos clientes, desde que disponham de sistema de segurança contra incêndios adequado para o efeito;

6. A capacidade máxima do estabelecimento é calculada em função da área da zona destinada aos clientes, com o factor mínimo de 1,5 m^2 por pessoa;

7. Existência de instalações sanitárias destinadas aos clientes, separadas por sexo e em número compatível com capacidade do estabelecimento, cujos parâmetros podem ser consultados na Tabela II do Anexo I ao presente Manual;

8. Os sanitários devem estar equipados com lavabos com água corrente quente e fria;

9. As instalações sanitárias para os clientes devem ter uma cabina para deficientes motores.

(B) Nas zonas de serviço:

1. Existência de entrada de serviço independente;

2. Existência de zona de cozinha, confecção ou preparação de comidas (cozinha);

3. À entrada próxima à zona de serviço/zona de preparação e confecção de comidas devem existir lavatórios para o pessoal;

4. Se o estabelecimento estiver instalado no local composto por mais de um piso e a zona de serviço/preparação e confecção de comidas não se situe no mesmo piso da zona onde é prestado serviço aos clientes, deve então existir uma escada de serviço ou um monta-pratos;

5. Existência de instalações frigoríficas (por exemplo, câmara de congelação, câmara frigorífica ou frigorífico);

6. Existência de zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame (câmara de arrecadação);

7. Nos restaurantes do tipo "self-service", "fast food" ou de cozinha japonesa, a cozinha pode não ser tradicionalmente compartimentada, podendo abrir directamente para uma zona de balcão;

8. Existência de instalações sanitárias para o pessoal;

9. A área total da cozinha, câmara de arrecadação, copa e zonas de preparação e confecção de alimentos deve ser compatível com a área bruta do estabelecimento, cujos parâmetros podem ser consultados na Tabela 1 do Anexo I ao presente Manual.

(C) Atenção:

1. Nos restaurantes que não sirvam exclusivamente cozinha oriental deve estar à disposição dos clientes uma ementa incluindo cozinha portuguesa, macaense e internacional, bem como uma lista de vinhos adequada;

2. Os serviços de cozinha e de mesa estão a cargo de chefes devidamente qualificados.

(III) Características dos restaurantes de 2.ª classe

(A) Nas zonas destinadas aos clientes:

1. As zonas destinadas aos clientes devem estar separadas das zonas de serviço;
2. Existência de entrada do estabelecimento;
3. Existência de vestiário localizado próximo da entrada destinada aos clientes;
4. Nos restaurantes que sirvam refeições do tipo "fondue" chinês ou coreano, a preparação final das comidas pode ser feita nas mesas dos clientes, desde que disponham de sistema de segurança contra incêndios adequado para o efeito;
5. A capacidade máxima do estabelecimento é calculada em função da área da zona destinada aos clientes, com o factor mínimo de 1,0 m^2 por pessoa;
6. Existência de instalações sanitárias destinadas aos clientes, separadas por sexo e em número compatível com a capacidade do estabelecimento, cujos parâmetros podem ser consultados na Tabela II do Anexo I ao presente Manual.

(B) Nas zonas de serviço:

1. Existência de zona de cozinha, confecção ou preparação de comidas (cozinha);
2. À entrada próxima à zona de serviço/zona de preparação e confecção de comidas devem existir lavatórios para o pessoal;
3. Se o estabelecimento estiver instalado no local composto por mais de um piso e a zona de serviço/preparação e confecção de comidas não se situe no mesmo piso da zona onde é prestado serviço aos clientes, deve então existir uma escada de serviço ou um monta-pratos;
4. Existência de instalações frigoríficas (por exemplo, câmara de congelação, câmara frigorífica ou frigorífico);
5. Existência de zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame (câmara de arrecadação);
6. Nos restaurantes do tipo "self-service", "fast food" ou de cozinha japonesa, a cozinha pode não ser tradicionalmente compartimentada, podendo abrir directamente para uma zona de balcão;
7. Existência de instalações sanitárias para o pessoal;
8. A área total da cozinha, câmara de arrecadação, copa e zonas de preparação e confecção de alimentos deve ser compatível com a área bruta do estabelecimento, cujos parâmetros podem ser consultados na Tabela 1 do Anexo I ao presente Manual.

(C) Atenção:

1. Os equipamentos devem ser apropriados e de qualidade aceitável;
2. Na falta da entrada de serviço independente, o serviço de apoio deve ser efectuado fora do horário de funcionamento do estabelecimento.

III – Elaboração do projecto e as suas observações

Durante a concepção, o requerente, deve atender às exigências básicas correspondentes às várias classes de restaurantes, mencionadas no capítulo "II – Exigências Básicas Relativas ao Restaurante", para além dos critérios relativos às instalações e equipamentos de segurança relativos à arquitectura, estrutura, prevenção de incêndios e higiene ambiental estão regularizados pela respectiva legislação vigente do Governo da RAEM, bem como todos os assuntos ficam sujeitos à fiscalização das entidades competentes, e a introdução dos respectivos critérios e exigências está conforme as legislações vigentes que podem ser consultadas no Anexo III do presente Manual.

Para melhor prevenção, fiscalização e controlo da poluição ambiental, e assegurar o cumprimento da legislação relativa à protecção ambiental, a Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental fornece ao requerente as instruções relativas ao controlo da poluição ambiental e as mesmas podem ser consultadas no Anexo IV do presente Manual.

Caso o restaurante se estabeleça na área da zona protegida ou dos patrimónios classificados, a respectiva concepção arquitectónica deve ser princípio prioritário de suma importância e o património deve ser protegido como um valor universal.

(I) Na especialidade de arquitectura

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa da concepção;
2. Planta da localização do estabelecimento na escala 1/1000, com a indicação da designação das vias públicas junto ao edifício e da orientação do norte;
3. Plantas, alçados e cortes na escala de 1/100, incluindo os seguintes:
   - 3.1 Plantas aprovadas;
   - 3.2 Desenhos de sobreposição (as partes vermelhas são as partes rectificadas; as partes amarelas são as partes eliminadas);
   - 3.3 Plantas rectificadas;
   - 3.4 Os alçados devem incluir a situação de todos os alçados em cada posição do estabelecimento;
   - 3.5 Os cortes devem incluir, pelo menos, as plantas nos sentidos longitudinal e transversal, e uma delas devem indicar a situação das escadas, cozinha e tubos de escape de fumos, etc.
4. As plantas devem incluir os seguintes dados básicos:
   - 4.1 O pé-direito livre do corredor, zona aberta ao público ou clientes, cozinha e escada;
   - 4.2 A finalidade e área de cada compartimento;
   - 4.3 A posição da saliência/placa de publicidade/compressor de ar condicionado,

para assegurar o cumprimento da exigência relativa à saliência na parede exterior;

4.4 Todos os acessos de entrada e saída e o caminho interior (por exemplo a entrada de cliente, a entrada de trabalho, o caminho de evacuação);

4.5 A disposição da mesa de jantar, lugares e outros equipamentos no estabelecimento (por exemplo o vestiário, o televisor e a caixa);

4.6 Instalações sanitárias para clientes masculinos e femininos e para pessoal do estabelecimento;

4.7 Sala de armazenamento;

4.8 Todas as janelas, tubos de evacuação de gases/evacuação de fumo/ventilação, tubos de escape de fumo ou tubos de ventilação mecânica e os equipamentos de ar condicionado;

4.9 Os locais para uso de cozimento, preparação e processamento dos alimentos e a disposição dos seus equipamentos (por exemplo cozinha, despensa);

4.10 Os locais para uso de limpeza, desinfecção, secagem e armazenamento dos alimentos;

4.11 As posições de todos os equipamentos fixados de grande dimensão, incluindo os aquários/tanque de peixes, fabricante de alimentos e máquina de cozinha, fogão, esterilizadores, máquina de lavar louça, congelador e refrigerador, louceiro fixado, lavatório e banca, prateleira e tanque de água, etc.;

4.12 Equipamentos de armazenamento e tratamento de resíduos;

4.13 Instalações especificadas necessárias de serem estabelecidas conforme as classes do estabelecimento (por exemplo o vestiário para o pessoal).

(2) Exigências técnicas

1. A obra de modificação não envolve qualquer acréscimo à área de construção;

2. Caso o estabelecimento seja colocado numa fracção autónoma do edifício em regime de propriedade horizontal, o mesmo não deve ocupar a área comum do edifício;

3. Caso o estabelecimento seja colocado num hotel em regime de propriedade única e a finalidade de uma parte da área seja alterada para outra finalidade, o projecto deve incluir a folha de cálculo dos lugares de estacionamento para clarificar se a sua alteração afecta a exigência sobre os lugares de estacionamento, para cumprir a legislação vigente e as instruções de cálculo dos lugares de estacionamento;

4. A(s) porta(s) de saída deve(m) abrir para fora e não ocupar o passeio ou via pública;

5. Para estabelecimentos com capacidade não superior a 50 pessoas, a largura da porta de saída não poderá ser inferior a 90 cm;

6. Caso a capacidade do estabelecimento seja superior a 50 pessoas, mas inferior a 100 pessoas, deve haver pelo menos duas 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 não poderá ser inferior a 180 cm;

7. Caso a capacidade do estabelecimento seja superior a 100 pessoas, mas inferior a 200 pessoas, deve haver pelo menos duas portas de saída. A largura respectiva de uma porta de saída não poderá ser inferior a 90 cm e a largura total das 2 portas não poderá ser inferior a 180 cm;

8. O estabelecimento deve ter caminho directo e desobstruído para a via pública e a largura deste caminho (em termos do caminho principal) deve cumprir a disposição do Quadro VI do artigo 12.º do RSCI; Para estabelecimentos com capacidade não exceder 100 pessoas ou de capacidade superior a 100, a largura do corredor não poderá ser inferior a 100 cm e 110 cm, respectivamente;

9. Se for instalada uma porta duplex de saída, a largura de cada porta não poderá ser inferior a 60cm;

10. Relativamente à exigência da distância de evacuação, pode ser consultado o ponto 2 do capítulo "I – Escolha do local";

11. Entre a única entrada e saída do estabelecimento no edifício da classe M ou P e a entrada e saída do edifício habitacional adjacente deve haver uma parede de 1 m de comprimento para efeitos de separação;

12. Instalação da saliência na parede exterior:

    12.1 Disposição sobre a placa de publicidade na fachada: a saliência deve localizar-se no respectivo âmbito da parede exterior da fracção autónoma e não pode estender mais do que 0,10 m quando a sua altura for inferior a 2,7 m em relação ao passeio, assim como não pode estender mais do que 0,50 m quando a sua altura for compreendida entre 2,7 m e 3,5 m em relação ao passeio, bem como não pode estender mais do que 0,75 m quando a sua altura for superior a 3,5 m em relação ao passeio. No NAPE, nenhuma saliência pode estender mais do que 0,10 m independentemente da sua altura em relação ao passeio;

    12.2 A modificação da parede exterior das fracções autónomas (incluindo a modificação do vão de porta ou de janela, instalação de saliência, etc.) deve cumprir o disposto nos termos do artigo 1334.º do Código Civil: "As obras nas partes comuns que constituam inovações dependem da autorização da assembleia geral do condomínio, aprovada por um número de condóminos que represente, pelo menos, dois terços do valor total do condomínio." Relativamente à consideração no âmbito de funcionamento, as fracções no r/c, na sobreloja ou no terraço do pódio para fins comerciais não serão aplicáveis na apreciação o disposto nos termos do artigo 1334.º do Código Civil, mas a instalação da saliência não pode exceder o limite da respectiva parede exterior da fracção e deve cumprir o disposto de outras legislações. Outras fracções devem cumprir o disposto do Código Civil acima referido. Em situação das fracções sem sistema de ar condicionado, os compressores de ar condicionado exteriores podem ser instalados no limite da respectiva parede exterior com o cumprimento do disposto sobre a saliência na parede exterior.

13. Instalação de aparelho de ar-condicionado:

    13.1 A relação entre a altura máxima e o comprimento de extensão da saliência é idêntica à referida no ponto 12.1, a par disso, na sua instalação deve ser adoptado método que procure minimizar o seu impacto aos utentes das demais fracções autónomas no que refere ao seu tremor e desenfumagem. Por isso, não se propõe a instalação de aparelho e tubulação de ar

condicionado no pátio;

13.2 Caso a fracção autónoma seja acima do r/c, o aparelho de ar-condicionado deve ser instalado no local previsto aquando da construção do edifício. Caso não se tenha previsto qualquer local, o aparelho só pode ser instalado na respectiva parede exterior do estabelecimento, cuja disposição é igual ao ponto 12.1 acima referido;

13.3 A drenagem de água dos equipamentos de ar condicionado deve ser ligada ao sistema de drenagem de água no estabelecimento, e a respectiva situação de ligação deve ser referida no projecto da rede de drenagem.

14. Disposição sobre o pé-direito livre do estabelecimento:

14.1 O mínimo de pé-direito livre do espaço interior aberto ao público é de 2,6 m (No caso de os equipamentos de ar-condicionado serem instalados no tecto, é permitido o limite de altura entre o pavimento e o tecto falso a baixar 5 cm); Além disso, no caso de o estabelecimento ser colocado nos hotéis de 5 ou 4 estrelas, a altura do local de estabelecimento ou a altura entre o pavimento e o tecto não deve ser inferior a 3,5 metros, e no caso de o estabelecimento ser colocado nos hotéis de 3 ou 2 estrelas ou nas pensões, a respectiva altura não deve ser inferior a 3,0 metros.

14.2 A altura das escadas de acesso público não deve ser inferior a 2,2 m;

14.3 O pé-direito livre do corredor e das instalações sanitárias não devem ser inferior a 2,2 m.

15. Exigências relativas à cozinha:

15.1 A cozinha deve ser construída por material e soalho com resistência ao fogo não inferior a uma hora (CRF 60) (por exemplo: paredes de tijolo) e separada das outras partes por uma porta maciça de 4,5 cm de espessura e de fecho automático, com resistência ao fogo não inferior a 30 minutos (CRF 30);

15.2 A abertura (na parede para transporte de comidas) entre a cozinha e a zona para refeições do estabelecimento, não deve ser superior a 0,2 m^2, e deve estar protegida por porta de isolamento de fecho manual ou automático com resistência ao fogo não inferior a meia hora (CRF 30);

15.3 As condutas de extracção de ar/fumo/ventilação do estabelecimento devem ser construídas e instaladas com materiais de construção não combustíveis e sem obstruir o funcionamento do sistema de extinção de incêndios por aspersores. Se as condutas tiverem de atravessar compartimentos ou fracções de diferentes utilizações, deverão utilizar materiais de construção com resistência ao fogo não inferior à CRF dos respectivos elementos de construção;

15.4 Se a cozinha destinada somente para preparação de sopas de fitas ou canja se localizar junto da única saída de emergência, essa cozinha apenas pode possuir equipamento e fogão eléctrico;

15.5 Se as cozinhas dos estabelecimentos forem utilizados somente para a preparação de sopas de fitas ou canjas e utilizarem como combustível, não exceder 20 litros de querosene ou gasóleo, ou utilizarem energia eléctrica, os pontos 15.1 e 15.2 não lhes serão aplicáveis.

16. Na instalação do tecto falso [1]:

16.1 O tecto falso deve ser construído com material sem suporte de peso e no caso de se utilizar material com suporte de peso para a sua construção, o tecto falso não deve estar a uma distância superior a 1,2 m do pavimento;

16.2 A instalação do tecto falso não pode afectar a ventilação e iluminação do cok-chai, ou tapar o cok-chai;

16.3 A instalação do tecto falso na fracção autónoma com a existência dos "sprinklers", e quando o tecto falso esteja a uma distância igual ou superior a 0,8 m do pavimento, a parte superior e a parte inferior do tecto falso devem ser dotadas de "sprinklers";

16.4 Quando não há possibilidade de evitar tecto falso contínuo, a área superior de cada compartimento não deve estar ligada com a área superior do compartimento vizinho.

[1] Por motivos de higiene, não se sugere e se encoraja pela entidade de saúde instalação de qualquer ornamentação como tectos falsos que obstrua a inspecção e a limpeza de determinada zona do estabelecimento. No caso de a respectiva ornamentação, com a sua higiene assegurada, ser instalada na cozinha e despensa ou na zona exterior, deve ser declarada claramente essa situação no seu pedido de licenciamento. Os serviços competentes na área de saúde emitem o respectivo parecer conforme a situação.

17. Disposição sobre construção adicional do cok-chai:

17.1 As fracções autónomas para fins comerciais devem estar localizadas no r/c;

17.2 O pé-direito do piso deve ser igual ou superior a 4,2 m;

17.3 A área do cok-chai (não inclui o vão da escada) não pode ser superior à metade da área do r/c cujo pé-direito livre seja superior a 4 m;

17.4 O pé-direito livre mínimo do piso abaixo do cok-chai é de 2 m;

17.5 O espaço com o pé-direito inferior a 2,6 m não pode ser aberto ao público, excepto as instalações sanitárias (sobre a disposição do pé-direito livre das instalações sanitárias, vide o ponto 14.3);

17.6 O cok-chai não pode ser fechado, assegurando condições de boa ventilação.

18. Disposição sobre as escadas:

18.1 As escadas interiores do estabelecimento não podem ser em espiral e a sua largura não deve ser inferior a 1,0 m. Os degraus das escadas devem ter, cada um, uma profundidade não inferior a 23 cm, e uma altura não superior a 18 cm. Cada lanço de escadas não pode ter mais de 16 degraus e não deve ser inferior a dois, todos os degraus devem ter espelho. As escadas de acesso ao cok-chai das lojas (fracções para fins comerciais localizadas no R/C) não estão sujeitas a esta disposição. No entanto, caso existam condições (por exemplo, o pé-direito livre, a iluminação e a ventilação natural cumprem a exigência), caso o cok-chai seja alterado para ser aberto ao público, as escadas devem também cumprir a disposição acima referida.

19. Caso o limite de desempenho relativo ao espectáculo realizado no estabelecimento seja classificado no grupo "C" ou em grupo superior da Comissão de Classificação

de Espectáculos do Instituto Cultural, deve ser efectuado o isolamento efectivo da construção para proibir a assistência de menores, cuja zona aberta ao público deve ser isolada da zona para realização do espectáculo classificado no grupo "C" ou em grupo superior.

(II) Na área de engenharia civil

(A) Na especialidade de rede de água:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa do projecto da rede de água;
2. Planta da canalização das águas: à escala 1/100;
3. Diagrama do corte;
4. Desenhos de pormenor: à escala adequada (por exemplo: 1/20);
5. Folha do cálculo hidráulico (em situação com grande alteração).

(2) Exigências técnicas

No projecto devem ser indicados claramente os seguintes dados:

1. Devem ser indiques os materiais a utilizar, o diâmetro e a direcção das tubagens;
2. Descrição da posição do fornecimento de água pelos contadores de água e a sua ligação a todos os dispositivos de abastecimento de água;
3. As peças desenhadas do sistema de abastecimento de água devem estar em conformidade com as plantas da rede de água;
4. A ligação das tubagens com a rede de água;
5. Forma diferente da descrição do sistema das águas fria e quente;
6. Atenção à clareza das letras aparecidas;
7. Os símbolos da rede de água podem ser consultados no Anexo XII do Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau.

(B) Na especialidade de rede de drenagem de esgotos:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa do projecto da rede de drenagem de esgotos;
2. Plantas de drenagem da água pluvial e residual à escala 1/100;
3. Esquema do sistema da água pluvial e residual;
4. Plantas de pormenores, desenhos vistos de cima, plantas e cortes de câmara retentora de gorduras à escala 1/20.

(2) Exigências técnicas

No projecto devem ser indicados claramente os seguintes dados:

1. Descrição do material a utilizar, diâmetro, direcção e inclinação das tubagens;
2. Cota da câmara de inspecção da água pluvial e residual;
3. A ligação à rede de drenagem pública;
4. O sistema de água residual não pode estar ligado ao sistema de água pluvial;
5. A concepção das posições das curvas dos colectores prediais de drenagem deve ser efectuada por curvas de concordância, bem como as câmaras de visita ou câmaras de inspecção e reparação devem ser implantadas nas respectivas curvas;
6. A drenagem de água dos equipamentos de ar condicionado deve ser ligada ao sistema de drenagem de água no estabelecimento;
7. O diagrama esquemático de drenagem de água deve estar em conformidade com as plantas de drenagem de água. Caso o sistema de água residual do estabelecimento seja ligado ao sistema de drenagem de água do edifício existente, devem ser assinalados os dados como o diâmetro, o número e as câmaras de visita do sistema existente, etc.;
8. As câmaras de visita devem ser fechadas com métodos adequados para evitar a transposição de cheiro na utilização posterior e as tampas das câmaras não devem ser fechadas completamente depois de o pavimento ter sido tratado com revestimentos;
9. O diâmetro mínimo dos ramais de descarga de todos os equipamentos de drenagem deve cumprir em conformidade com o disposto no Anexo XVIII do Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau;
10. As especificações, método de instalação, localização, entrada e saída de água e ligação das tubagens da câmara retentora de gorduras;
11. Atenção à clareza das letras aparecidas;
12. Os símbolos da rede de drenagem de esgotos podem ser consultados no Anexo XVII do Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau.

(C) Na especialidade de estrutura:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa de concepção;
2. Plantas: à escala 1/100;
3. Cortes: à escala 1/10 ou 1/20;
4. Plantas de pormenores: à escala adequada, por exemplo 1/20;
5. Folha de cálculo.

(2) Exigências técnicas

1. A estrutura do estabelecimento deve conseguir suportar no mínimo 4.0kN/m^2. 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.

2. O projecto de estrutura deve incluir a memória descritiva e justificativa, desenhos (as plantas, os cortes e pormenores) e a folha de cálculo.

3. Para os elementos estruturais das estruturas metálicas já construídas, devem ser responsáveis pelas suas inspecções e reparação por cada ano.

4. Caso se trate de modificação das escadas do estabelecimento, deve ser entregue também o projecto de estrutura das escadas e ter em atenção o seguinte:

    4.1 Deve ser indicada ao mesmo tempo a alteração do vão da escada (nova abertura, fechamento, ampliação ou estreitamento) caso tenha;

    4.2 Numa nova abertura ou na ampliação do vão da escada, deve-se ter em consideração o método de consolidação adjacente;

    4.3 No fechamento ou no estreitamento do vão da escada existente, deve ser indicado o modo de estrutura do pavimento a construir;

    4.4 Devem ser entregues as plantas de pormenores da combinação entre os elementos estruturais novos e os elementos estruturais existentes;

    4.5 Vide o ponto 18 do "Capítulo I - Especialidade de Arquitectura" sobre a disposição das escadas.

5. Caso se trate de elevação do pavimento do estabelecimento, deve ser indicado o método de construção da elevação do pavimento, e em caso necessário, deve ser indicado também o cálculo de segurança dos elementos de suporte e de transmissão de força;

6. A cota de nível do tecto falso deve ser igual à do cok-chai caso exista, cuja armadura estrutural não deve ter um suporte de peso (nomeadamente deve ser um suporte metálico suspenso), e mesmo assim, devem ser entregues as plantas de pormenores e os respectivos dados relativos à armadura estrutural do tecto falso, para efeitos de apreciação e aprovação.

(III) Na área de engenharia electromecânica

(A) Na especialidade de electricidade

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa de concepção;

2. Índice das peças desenhadas: Deve ser indicada a enumeração e versão das peças desenhadas de todo o projecto de electricidade; Indicar as partes alteradas pormenorizadas no projecto com linha ziguezagueante para efeitos de leitura;

3. Planta do sistema de equipamentos: Descrição da estrutura e da distribuição dos pisos do respectivo sistema, nomeadamente a distribuição no âmbito da electricidade, ligação à terra, pára-raios, telecomunicações, etc.;

4. Esquema Unifilar do Quadro Geral da Instalações Eléctricas: à escala 1/100;

5. Os dados relativos às especificações dos equipamentos do sistema de abastecimento de electricidade;

6. Fornecer as plantas de pormenor dos respectivos equipamentos eléctricos.

(2) Exigências técnicas

1. A potência do contador de electricidade e o tipo de alimentação de energia eléctrica devem cumprir o disposto no Regulamento de Comparticipações para Ligações à Rede de Energia Eléctrica, aprovado pelo Regulamento Administrativo n. º11/2005, assim como as exigências da CEM;

2. As partes de montante e jusante dos condutores, dos elementos de protecção e de controlo, bem como as fases, potências previstas e finalidades dos circuitos eléctricos devem ser coincidentes;

3. Em caso da utilização de alimentação eléctrica trifásica, a sua carga monofásica deve ser distribuída tanto quanto possível por cada fase, para atingir o efeito do equilíbrio trifásico;

4. As canalizações/instalações eléctricas que não estão relacionadas com o funcionamento das escadas de evacuação e da câmara corta-fogo não devem ser instalados na câmara corta-fogo e nas escadas de evacuação;

5. O funcionamento autónomo das luminárias para iluminação de emergência e das placas de sinalização das saídas deve ser mantido pelo menos 2 horas após a perda da electricidade normal;

6. É melhor utilizar prioritariamente os equipamentos de conservação energética (por exemplo, luminárias, etc.);

7. Nas plantas deve ser descrita a concepção dos traçados da concepção dos circuitos eléctricos, na qual se indicam os locais e canalizações entre os quadros eléctricos e os sítios/as instalações de abastecimento de energia eléctrica e o traçado das condutas e dos cabos eléctricos, com a indicação da fonte de todos os circuitos de abastecimento de energia eléctrica;

8. Os quadros eléctricos e os respectivos equipamentos envolvidos no projecto devem ser marcados nas plantas com a respectiva indicação e descrição. No esquema unifilar do quadro eléctrico, devem ser descritas as indicações das especificações dos condutores de circuito/barramentos, ligações à terra/condutores de protecção e dispositivo de protecção, bem como a sua fonte de abastecimento de energia eléctrica, dados de carga, número do circuito, fase e potência de utilização prevista, etc.

9. Na concepção, execução da obra e funcionamento dos estabelecimentos, ainda deve ter em atenção o seguinte:

   9.1 As instalações eléctricas devem ser instaladas nos estabelecimentos, de forma a não causarem incêndios, nem propagação do fogo;

   9.2 Os equipamentos utilizados no balcão para a preparação de comidas/bebidas devem ser do tipo eléctrico e funcionar de acordo com as normas de segurança;

   9.3 O contador eléctrico deve ser instalado dentro de caixa metálica isolada

e o interior e exterior da caixa deve manter-se limpo;

9.4 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.;

9.5 Todas as máquinas eléctricas devem ter ligação à terra; Todas as tampas exteriores das caixas eléctricas devem ser ligadas à terra, devendo cobrir a sua parte com corrente eléctrica, para evitar o contacto com o corpo do pessoal;

9.6 Todas as instalações eléctricas (incluindo cabos eléctricos, fios eléctricos, fichas e tomadas, etc.) devem manter-se em bom funcionamento, limpas e em ordem.

(B) Na especialidade de sistema de ar condicionado e ventilação:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa de concepção;
2. Folha de cálculo (se tiver);
3. Dados das especificações dos equipamentos (se tiver);
4. Índice das peças desenhadas: Deve ser indicada a enumeração e versão das peças desenhadas de todo o projecto de sistema de ar condicionado e ventilação; Indicar as partes alteradas pormenorizadas no projecto com linha ziguezagueante para efeitos de leitura;
5. Diagrama esquemático de equipamentos (se tiver): Indicação da estrutura e da distribuição dos pisos do respectivo sistema;
6. Planta dos equipamentos: Indicação do local de instalação dos equipamentos e do traçado integral das condutas à escala máxima de 1/100;
7. Pormenor e corte da instalação dos equipamentos: com descrição clara e completa em escala conveniente. (em geral deve ser entregue o pormenor das condutas que atravessam os elementos corta-fogo, assim como desenhos relativos à altura de instalação das condutas ou dos equipamentos)

(2) Exigências técnicas

1. Devem ser indicadas as características dos equipamentos a instalar e dos materiais a utilizar, bem como a descrição sobre os métodos a utilizar;
2. Caso as unidades de ar condicionado a instalar no estabelecimento sejam de grande dimensão (torres de refrigeração, torres de arrefecimento, unidades conjuntas de ar condicionado, etc.), deve ser entregue o respectivo projecto de sistema de ar condicionado e ventilação. Caso se procede apenas à instalação de aparelhos de ar condicionado (tipo *split*), os mesmos devem ser indicados respectivamente nas plantas de arquitectura;
3. O local de instalação das unidades de ar condicionado (por exemplo: torres de refrigeração, torres de arrefecimento, etc.) deve cumprir as respectivas exigências estipuladas nos artigos 29.º e 36.º do Decreto-Lei n.º 24/95/M

(RSCI);

4. Relativamente à instalação na parede exterior, a mesma deve cumprir as respectivas exigências estipuladas no artigo 7.º do Circular n.º 01/DSSOPT/2009 (Regulamentação das Condições Referentes à Altura dos Edifícios e Edificabilidade dos Lotes). Além disso, as torres de arrefecimento não devem ser instaladas na parede exterior do edifício;

5. Caso o estabelecimento seja localizado no NAPE, as unidades exteriores de ar condicionado não podem ser instaladas nas arcadas ou paredes exteriores;

6. A instalação de equipamentos de ar condicionado e de ventilação (como, por exemplo, torres de arrefecimento, bombas de água e unidades exteriores do ar condicionado de grande dimensão, entre outros) deve ter em consideração o impacte provocado pelo ruído produzido nos habitantes circunvizinhos, devendo, assim, ser mantida a distância adequada em relação às áreas "receptoras" sensíveis ao ruído (como, por exemplo: edifícios habitacionais, casas de convalescença, lares de idosos, hospitais e escolas), e em espaços abertos, que permitam a dissipação do ruído e do calor. No caso de o ar quente/ar húmido/vibração/ruído produzido afectar terceiros deve-se aplicar previamente medidas efectivas (como, por exemplo: a instalação de barreiras de isolamento acústico ou de equipamento de anti-vibração) para evitar conflitos com os vizinhos. Relativamente ao ruído produzido pelo funcionamento de equipamentos de ar condicionado e ventilação, devem ser cumpridas as exigências fixadas na Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental);

7. Relativamente às fracções autónomas em propriedade horizontal, a instalação de unidades exteriores de ar condicionado deve ser feita prioritariamente na posição reservada para sua instalação, porém, no caso de não ser reservado local para instalação das unidades exteriores de ar condicionado, as mesmas devem ser instaladas na área da parede exterior do edifício correspondente à respectiva fracção e evitar que sejam instaladas no pátio do edifício;

8. As condutas de ar condicionado e ventilação devem ser construídas e instaladas com materiais não combustíveis (classe M0);

9. Os equipamentos/as condutas de ar condicionado e ventilação que não estão relacionados/as com o funcionamento das escadas de evacuação e da câmara corta-fogo não devem ser instalados na câmara corta-fogo e nas escadas de evacuação;

10. Aquando da colocação das condutas através dos elementos corta-fogo, deve-se proceder à instalação dos equipamentos corta-fogo entre as condutas e os elementos corta-fogo, e a classe de resistência ao fogo (CRF) não deve ser inferior à CRF dos respectivos elementos corta-fogo;

11. Os equipamentos corta-fogo activados pelos detectores de fumo devem ser instalados nas bocas de entrada de ar exterior;

12. O pé-direito livre após instalação das unidades de ar condicionado e das condutas/equipamentos de ventilação deve cumprir o disposto no artigo 101.º do Regulamento Geral da Construção Urbana (RGCU), aprovado pelo Diploma Legislativo n.º 1600, alterado pelo Decreto-Lei n.º 4/80/M;

13. A água produzida pelo funcionamento dos equipamentos de ar condicionado deve ser descarregada na rede de drenagem do edifício;

14. Os equipamentos de ar condicionado devem estar apoiados num suporte que seja estável;

15. Optar prioritariamente por modelos de equipamentos de alta eficiência energética.

(C) Na especialidade de sistema de desenfumagem:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa de concepção;

2. Folha de cálculo;

3. O certificado dos ensaios e as especificações dos equipamentos do sistema de desenfumagem;

4. Índice das peças desenhadas: Deve ser indicada a enumeração e versão das peças desenhadas de todo o projecto de sistema de desenfumagem; Indicar as partes alteradas pormenorizadas no projecto com linha ziguezagueante para efeitos de leitura;

5. Planta do sistema de equipamentos: Descrição da estrutura do sistema, dos compartimentos corta-fogo e da distribuição dos pisos do respectivo sistema;

6. Plantas dos equipamentos:

   6.1 Devem indicar a designação da finalidade e o eixo e o tamanho de todos os compartimentos indicados nas plantas de arquitectura aprovadas para efeitos de revisão e compreensão;

   6.2 Plantas à escala máxima de 1/100 com a indicação do local de instalação dos equipamentos e do traçado integral das condutas, devendo estar indicadas a instalação e o traçado das condutas de sistema através de linhas mais espessas;

7. Plantas de pormenor e plantas de corte de instalação dos equipamentos:

   7.1 A distribuição das condutas e dos grupos de máquinas em todos os pisos, os locais das bocas de extracção/insuflação são descritos em princípio numa escala adequada e com indicações claras;

   7.2 Devem ser entregues as plantas de pormenores em que as condutas atravessam os elementos corta-fogo, os desenhos sobre a altura de instalação das condutas ou dos equipamentos.

(2) Exigências técnicas

1. Caso o estabelecimento seja situado na cave, com a área total superior a 300 m^2, deve ser provido de dispositivos que permitam a evacuação dos fumos e gases para o exterior, quer por ventilação natural, quer por ventilação mecânica.

2. Relativamente à classe de resistência ao fogo dos equipamentos e condutas do sistema de desenfumagem deve aquela estar em conformidade com o disposto no artigo 36.ºdo Regulamento de Segurança Contra Incêndios (RSCI) revisto;

3. As condutas de extracção/insuflação e as bocas de extracção/insuflação de

todos os compartimentos corta-fogo devem ser instaladas de forma independente;

4. Os ventiladores e condutas de insuflação e de extracção não devem ser instalados na câmara corta-fogo e nas escadas de evacuação;

5. Os ventiladores de insuflação e de extracção devem ser instalados em compartimentos que estejam separados das outras partes do edifício;

6. A altura e o local da instalação das bocas exteriores de extracção/insuflação devem ser adequados e não afectarem os terceiros;

7. As saídas de fumos devem ficar localizadas a uma distância suficiente das entradas de ar fresco ou das entradas e saídas do edifício, para que os incêndios ou fumos quentes do exterior não se propaguem para o interior do edifício;

8. Aquando da instalação das entradas de ar fresco, das saídas de gases e dos ventiladores de extracção/entrada deve assegurar-se que a mesma não vai afectar terceiros, instalando, por exemplo, silenciadores, dispositivos de isolamento acústico ou de anti-vibração (tal como molas à prova de vibração) e que a instalação está em conformidade com as respectivas exigências fixadas na Lei n.º8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental);

9. O pé-direito livre após instalação das condutas/equipamentos de insuflação e de extracção deve cumprir o disposto no artigo 101.º do Regulamento Geral da Construção Urbana (RGCU), aprovado pelo Diploma Legislativo n.º1600 e alterado pelo Decreto-Lei n.º4/80/M;

10. Para evitar o retorno de fumo, as saídas de fumos do sistema de desenfumagem devem ficar localizadas a uma distância superior a 5 m das tomadas de ar exterior ou das entradas e saídas do edifício. O fumo não deve poder entrar em qualquer caminho de evacuação ou escadas descobertas para uso dos bombeiros. A altura da parte inferior da boca de saída de fumos não deve ser inferior a 3 m em relação ao pavimento circundante. Caso a altura seja inferior a 6 m o fumo não pode ser escoado para baixo. Não podem ser estabelecidas as bocas de saída de fumos debaixo da pala ou telheiro.

11. Na fase inicial da concepção do sistema de desenfumagem devem ser previstos o traçado das condutas de ventilação, o espaço ocupado pelos respectivos equipamentos e a localização das entradas de ar fresco e das saídas de ar, a fim de garantir que não surjam impedimentos ou que não sejam causados impactos negativos aquando da instalação de outros sistemas ou que não haja qualquer desordenação.

(D) Na especialidade de sistema de gases combustíveis e de combustíveis

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa de concepção;

2. Folha de cálculo da capacidade de consumo;

3. Os dados das especificações dos equipamentos: Nos quais devem incluir as especificações dos tubos, uniões, válvulas, sondas, fogões, etc.;

4. Índice das peças desenhadas: Deve ser indicada a enumeração e versão das peças desenhadas de todo o projecto de sistema de gases combustíveis/combustíveis; Indicar as partes alteradas pormenorizadas no projecto com linha ziguezagueante para efeitos de leitura;

5. Planta do sistema de equipamentos: Descrição da estrutura do sistema (incluindo a legenda) da pressão das condutas e da distribuição dos pisos do respectivo sistema;

6. Plantas dos equipamentos: Deve indicar o local de instalação dos equipamentos e do traçado integral das condutas à escala máxima de 1:100;

7. Plantas de pormenor e plantas de corte de instalação dos equipamentos: Utilização de uma escala adequada e indicação clara dos pormenores (a distância entre fogões, os alçados relativos a traçado das condutas, a altura de instalação das válvulas, o modelo e as condições de ventilação das instalações de protecção, etc.).

(2) Exigências técnicas

1. A concepção do estabelecimento deve estar em conformidade com o disposto no artigo 40.ºdo Regulamento de Segurança Contra Incêndios (RSCI) revisto;

2. A capacidade do reservatório de gases combustíveis deve estar em conformidade com o disposto no Regulamento Administrativo n.º 12/2009 que altera o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) com Capacidade não Superior a 200 m^3 por Recipiente, e no caso de os fogões portáteis ou respectivos equipamentos serem utilizados, a sua capacidade do reservatório deve ser calculada juntamente com a capacidade de gases combustíveis remanescente no estabelecimento;

3. A instalação do sistema de gases combustíveis deve estar em conformidade com o disposto no Regulamento Administrativo n.º 30/2002 (Regulamento Técnico das Instalações de Abastecimento de Gás Canalizado em Edifício);

4. A instalação do sistema de gases combustíveis deve estar em conformidade com o disposto nas Normas para Instalações de Armazenagem e Redes de Distribuição de Combustíveis Líquidos da 3.ª Categoria para Consumo em Imóveis;

5. Caso a potências unitária de cada aparelho do fogão de gás combustível instalado no estabelecimento seja superior aos 35 kW ou a potência global do fogão integral seja superior aos 70 kW, deve estar em conformidade com o disposto no Regulamento Administrativo n.º 11/2009 que altera o Regulamento de Segurança relativo à Instalação de Aparelhos a Gás com Potências Elevadas;

6. Caso sejam estabelecidos no estabelecimento os respectivos equipamentos reservados ao sistema de gases combustíveis, deve ser utilizado e ligado previamente ao respectivo sistema, assim como no caso de sistema de combustíveis;

7. Na concepção, execução da obra e funcionamento dos estabelecimentos, ainda deve ter em atenção o seguinte:

   7.1 Todos os materiais inflamáveis, tais como Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) e gasolina, devem ser depositados no compartimento

com protecção, não inflamável e com ventilação adequada, bem como o local de depósito deve estar distante de fonte de calor, lume ou chama e equipamentos eléctricos.

7.2 Na sala de armazenamento do estabelecimento não podem ser depositados materiais que envolvam altos riscos de incêndio, nela nem devem ser realizadas actividades de que possa resultar risco significativo de origem de incêndio. A marca do botão de interruptor do sistema de abastecimento de combustíveis deve ser clara;

7.3 O combustível líquido (querosene ou gasóleo) a utilizar na cozinha não deve exceder os 20 litros (4 galões) e os recipientes devem ser colocados na bacia de segurança para evitar a sua fuga. Em nenhuma circunstância devem ser usadas, na cozinha de estabelecimentos similares, quantidades de gás liquefeito depositadas que excedam a 4 garrafas cheios ou vazios e com a capacidade total não superior a 120 m^3 (4 garrafas, cada uma com 13.5 kg) e estes recipientes de combustível líquido e o forno devem estar devidamente separados;

7.4 É proibida a utilização dos Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) como combustível na cozinha de estabelecimento situada na cave;

7.5 Os requerentes devem indicar se o sistema central de gases combustíveis ou de combustíveis foi instalado no edifício onde se encontra o estabelecimento, assim como, se as condutas de gases combustíveis ou de combustíveis foram reservadas. Em caso afirmativo, os equipamentos de fogões de cozinha devem ser utilizados e ligados ao respectivo sistema;

7.6 Quer seja utilizado o sistema central de gases combustíveis, quer seja utilizado o sistema central de combustíveis na cozinha do estabelecimento, deve-se cumprir as respectivas legislações, salvo disposição em contrário;

7.7 Os equipamentos de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) devem ser adequados para uso de gás natural;

7.8 Na cozinha aberta não podem ser utilizados lumes como fontes de calor, porém, sendo tratado de outra maneira no caso de utilização das botijas de gás descartáveis;

7.9 No caso de ser utilizadas botijas de gás descartáveis, deve ter em atenção o tamanho dos fogões e dos utensílios de cozinha, bem como a zona interior de refeição deve ter ventilação suficiente.

(E) Na especialidade de equipamentos de elevadores:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa do projecto;

2. Folha de cálculo do fluxo do trânsito do local de instalação dos equipamentos (para confirmação do número dos elevadores, carga nominal, coeficiente básico da velocidade de movimento; pode consultar as instruções técnicas reconhecidas internacionalmente, tais como as instruções da Associação de Engenheiros dos Equipamentos Prediais do Reino Unido, CIBSE, critérios

nacionais, etc.)

3. Especificação e registo do modelo dos equipamentos;

4. Respectivas peças desenhadas (tais como planta de localização, plantas de pormenor e plantas de corte de instalação dos equipamentos, esquema eléctrica, de circuito eléctrico e de força motriz, etc.).

(2) Exigências técnicas

1. Devem ser indicadas as características dos equipamentos a instalar e dos materiais a utilizar, bem como a descrição sobre os métodos a utilizar;

2. Na entrega do projecto de arquitectura, o dono da obra deve contratar um técnico da respectiva especialidade para elaborar e verificar se o projecto de arquitectura apresentado está em conformidade com as respectivas normas dos equipamentos de elevadores;

3. Na conclusão da obra, deve ser entregue o "Registo da instalação dos equipamentos dos elevadores" (boletim mensal do registo da instalação), bem como o "Relatório da inspecção preliminar dos equipamentos de elevadores" e o "Certificado da segurança de funcionamento dos equipamentos de elevadores" com o reconhecimento da qualidade de instalação devem ser entregues, dos quais são subscritos pelo técnico inscrito da respectiva especialidade.

(IV) Na especialidade de segurança contra incêndios

(1) Requisitos dos desenhos e dos respectivos documentos:

1. Memória descritiva e justificativa;

2. Planta de localização à escala 1:1000;

3. Entregar as peças desenhadas de concepção do sistema de prevenção contra incêndios, das instalações e dos equipamentos (as plantas e os cortes esquemáticos do sistema contra incêndios) à escala de 1:100 e as peças desenhadas do sistema de prevenção contra incêndios devem ser elaboradas em conformidade com o disposto do artigo 46.º do RSCI com os diâmetros das tubagens assinalados com cores diferentes;

4. Caso se trate de uma obra de modificação de arquitectura ou de obra relativa ao sistema de prevenção contra incêndios, isso deve ser indicado claramente na memória descritiva e justificativa, devendo esta ser entregue juntamente com os desenhos de sobreposição de arquitectura ou as partes alteradas indicadas com linha ziguezagueante no projecto de alteração da arquitectura e do sistema de prevenção contra incêndios;

5. Caso seja necessário construir um sistema de evacuação de fumos e gases no estabelecimento, devem ser entregues as plantas do respectivo sistema à escala de 1/100;

6. A concepção de arquitectura, o sistema de prevenção contra incêndios e a evacuação de fumos e gases não devem ser mostrados na mesma planta.

(2) Exigências técnicas

1. Exigências sobre o sistema de prevenção contra incêndios:

   1.1 Na instalação de equipamentos do sistema de prevenção contra incêndios no estabelecimento, devem ser cumpridas as disposições do RSCI. Assim, o respectivo sistema deve ser elaborado e conservado por pessoal qualificado a fim de assegurar o funcionamento normal do sistema. Ao mesmo tempo deve-se notificar o Corpo de Bombeiros para efeitos de inspecção e testagem e entregue ao mesmo organismo um certificado válido que assegura o bom funcionamento do sistema.

   1.2 A concepção e a execução das obras do sistema de prevenção contra incêndios devem ser efectuadas pelos engenheiros ou engenheiros-técnicos civis, electrotécnicos ou mecânicos inscritos, ou ainda entidades especializadas inscritas, em conformidade com as disposições técnicas previstas no RSCI e a sua inspecção e o seu teste serão efectuados por pessoal do Corpo de Bombeiros, para verificar se as obras estão executadas de acordo com os projectos aprovados. (artigo 63.ºdo RSCI)

   1.3 Em caso de existência dos sistemas de prevenção contra incêndios (sistemas fixos de extinção automática de incêndios, sistema automático de detecção de incêndios ou bocas de incêndio, etc.), estes devem ser mantidos pelo pessoal qualificado, a fim de garantir que os respectivos sistemas podem fornecer a pressão estática e o caudal previstos, e deve ser entregue em cada período de doze meses um documento comprovativo de bom funcionamento dos sistemas. (artigo 63.ºdo RSCI)

   1.4 Em caso de falta do sistema de prevenção contra incêndios, deve ser instalado o sistema adequado de acordo com as seguintes indicações:

      1.4.1 Caso o estabelecimento fique situado numa das partes de um edifício, com uma área total superior a 400 m^2, ou com um volume total superior a 1 400 m^3, devem ser instalados sistemas fixos de extinção automática de incêndios a água por aspersores — «sistemas sprinklers»; com uma área total superior a 200 m^2 e igual ou inferior a 400 m^2, ou com um volume total superior a 700 m^3 e igual ou inferior a 1 400 m^3, devem ser instalados sistemas automáticos de detecção de incêndios (para outras situações, vide os artigos 52.ºe 53.ºdo RSCI);

      1.4.2 Caso o estabelecimento fique situado num edifício autónomo, com uma área total superior a 2 000 m^2, ou com um volume total superior a 7 000 m^3, devem ser instalados sistemas fixos de extinção automática de incêndios a água por aspersores — «sistemas sprinklers»; com uma área total superior a 800 m^2 e igual ou inferior a 2 000 m^2, ou com um volume total superior a 2 800 m^3 e igual ou inferior a 7 000 m^3, devem ser instalados sistemas automáticos de detecção de incêndios. (para outras situações, vide os artigos 52.ºe 53.ºdo RSCI)

2. Os equipamentos contra incêndios e as medidas que devem ser adoptadas:

   2.1 As escadas que dão acesso à sobreloja devem ser construídas com materiais da classe de reacção ao fogo M0 (por exemplo, alvenaria, metal, etc.) e a largura mínima das mesmas deve cumprir a respectiva legislação. (Artigos 12.ºe 17.ºdo RSCI)

   2.2 As escadas que dão acesso ao 1.ºandar (sobreloja) ou às caves do edifício devem ser construídas com materiais da classe de reacção ao fogo M0. (Artigo 17.ºdo RSCI)

2.3 Caso a abertura da porta de saída/ porta de correr de saída do estabelecimento seja feita por forma eléctrica, as respectivas portas devem disponibilizar um meio de abertura manual que seja fácil. Deve-se assegurar que as portas de saída abertas e em casos de incêndio/interrupção de fornecimento de energia eléctrica, estão sempre.

2.4 No caso do uso de espelhos para decorar o estabelecimento, a área e a localização dos espelhos não devem criar qualquer efeito negativo, como desilusão, para a identificação das saídas ou vias de evacuação.

2.5 Os compartimentos ou as dependências devem ser construídos com materiais não combustíveis (por exemplo, em alvenaria de tijolo, etc.). Caso as paredes divisórias, os tectos e as decorações sejam construídos com materiais inflamáveis, estas partes devem ser protegidas com os produtos qualificados e autenticados de F.R.P. (Fire-Rated Protection) para elevar a capacidade da resistência ao fogo e a diminuição da combustibilidade. (Artigo 3.ºdo RSCI)

2.6 Todas as saídas e respectivos acessos (caminhos de evacuação) devem dispor de sinais de segurança (vide as características do Anexo I do RSCI – o fundo verde e o símbolo ou letra branca) e possuir aparelhos de iluminação de segurança sempre em funcionamento com indicativos destinados a facilitar a sua utilização em situações de emergência, por forma a disponibilizar aos utentes orientações para a saída sem que ocorram erros. (Artigos 23.ºe 24.ºdo RSCI)

2.7 As instalações eléctricas devem ser concebidas e realizadas de modo a não constituírem causa de incêndio nem contribuírem para a sua propagação. (Artigo 32.ºdo RSCI)

2.8 Os equipamentos destinados à preparação da comida/bebida na copa devem ser funcionados com energia eléctrica conforme as normas de segurança. (Artigo 32.ºdo RSCI)

2.9 Devem ser instalados sistemas de alarme e de alerta de incêndios nos estabelecimentos com uma capacidade total previsível superior a 50 pessoas. (Artigo 54.ºdo RSCI)

2.10 Caso o estabelecimento contenha as dependências autónomas com uma capacidade previsível superior a 20 pessoas, devem ser colocados avisadores sonoros nessas dependências autónomas. (Artigo 54.ºdo RSCI).

2.11 Deve existir o número adequado de extintores, ou seja, um extintor por cada 200 m^2 de área a proteger, e qualquer estabelecimento deve ter pelo menos dois, com vista a não ser necessário percorrer mais de 15 m para, de qualquer ponto, atingir o extintor mais próximo. (Artigo 55.ºdo RSCI)

2.12 Caso existam compartimentos autónomos (por exemplo quartos de VIP ou Karaoke), devem os mesmos possuir um transmissor sonoro bem como um sistema de alarme funcional de forma a avisar os clientes através de um rádio quando o alarme de fogo for accionado, nomeadamente as pessoas que estiverem nos compartimentos autónomos.

2.13 Caso os estabelecimentos coloquem o tecto falso, iluminações, decorações pendentes, estes não devem afectar a área coberta da descarga de água dos «sprinklers»;

2.14 A colocação do monta-pratos não deve afectar a compartimentação da

segurança contra incêndios (como ligação entre a cozinha com equipamentos da gás e as outras áreas e o atravessamento de compartimentos corta-fogo);

2.15 Deve-se instalar um interruptor manual ao lado da porta de saída do compartimento de refrigeração de modo a que os utentes possam abrir a porta do compartimento de refrigeração, caso a porta se feche.

2.16 Em local adequado, próximo dos acessos e dentro de todos os compartimentos, deve ser afixada a planta de emergência, com indicação da localização de saídas e do caminho de evacuação.

2.17 O local deve ser protegido, no mínimo, com um sistema automático de detecção de incêndios adaptado às condições ambientais.

3. Materiais certificados

3.1 Caso sejam utilizados nos estabelecimentos materiais como vidro de prevenção contra incêndio e porta corta-fogo, estes estão sujeitos a testes de resistência ao fogo e os respectivos relatórios devem ser entregues. Para além disso devem cumprir as exigências seguintes:

3.1.1 Deve-se entregar original ou fotocópia autenticada do relatório de teste, o qual deve ser emitido pela Universidade de Macau ou pelo Centro de inspecção nacional;

3.1.2 A Memória Descritiva de Justificativa deve ser elaborada pelo técnico, a qual também deve indicar as informações relativas a materiais escolhidos, tais como nome e modelo do produto, localização de utilização, classe de resistência ao fogo, número de utilização e etc.;

3.1.3 Devem-se entregar as notas de encomenda, nota de remessa ou recibo para atestar que os materiais ou produtos instalados no estabelecimento correspondem aos materiais ou produtos referidos no relatório apresentado;

3.1.4 Para efeitos de reconhecimento do vidro de prevenção contra incêndio, deve entregar a declaração assinada pelo técnico, declarando que a capacidade de resistência ao fogo dos materiais ou dos produtos a utilizar não é inferior às das paredes em alvenaria de tijolo tradicional ou às das paredes de betão;

3.1.5 Para efeitos de reconhecimento da porta corta-fogo, deve entregar a declaração assinalada pelo técnico, declarando que a resistência ao fogo da porta corta-fogo utilizada não é inferior às CRF60 ou às CRF30 e na referida legislação, e a resistência do vidro com arame é superior à referida porta acreditada.

3.2 Se instalar alcatifa e cortina no estabelecimento, deve ser apresentada a respectiva amostra 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).

4. Caso o estabelecimento seja situado num edifício projectado com aplicação de legislação não local, aprovada pela DSSOPT (por exemplo: IBC), o projecto de arquitectura/projecto do sistema de prevenção contra incêndios a entregar deve ser avaliado pela 3.ª entidade certificadora reconhecida pela DSSOPT e deve ser

entregue o respectivo relatório de avaliação com a indicação do número e da data das peças desenhadas.

5. Observações para o funcionamento no futuro:

   5.1 Todas as saídas e caminhos de evacuação devem manter-se sem obstáculos. (artigo 10.º do RSCI)

   5.2 Todo o pessoal no estabelecimento deve compreender claramente as medidas de emergências a tomar em caso de incêndio e o método correcto de utilização dos extintores. (artigo 55.º do RSCI)

   5.3 As arrecadações não devem ser utilizadas para armazenar materiais que envolvam altos riscos de incêndio, nem nelas devem ser realizadas actividades de que possa resultar risco significativo de origem de incêndio. Em particular, é vedado o armazenamento de recipientes contendo combustíveis líquidos ou gasosos. (artigo 83.º do RSCI)

   5.4 Deve ser elaborado um plano de contingência correspondente às situações de emergência e deve ser realizado periodicamente o seu exercício bem como a respectiva revisão.

   5.5 O tipo da armazenagem dos materiais não deve impedir o funcionamento ou a aplicação de quaisquer instalações de segurança contra incêndios.

   5.6 Os materiais inflamáveis ou químicos devem ser conservados nos recipientes apropriados e, quando no exterior dos recipientes, o nome dos materiais e as reacções à água devem ser claramente indicados.

   5.7 Deve ser efectuada uma limpeza periódica ao equipamento de exaustão de fumos, sistema de filtro e eliminação de cheiros para reduzir a possibilidade de incêndio.

(V) Condições de ambiente e de saúde

(A) 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 exemplo, 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, 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. Deve adoptar medidas eficazes para prevenir eventuais escoamentos para a via pública, como a boca do aquário deve mostrar-se de frente para a loja; se 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.

(B) Cozinha:

1. As cozinhas devem ser bem iluminadas e equipadas com um sistema de ventilação directo ou artificial;

2. A cozinha deve estar equipada com um sistema que assegure uma eficaz renovação de ar e uma boa extracção para controlo e tratamento de fumos oleosos e de maus cheiros;

3. As paredes e os tectos falsos da cozinha devem ser revestidos de materiais impermeáveis, resistentes, antisépticos, anticorrosivos e de fácil limpeza;

4. Os pavimentos da cozinha e da copa devem ainda ser revestidos com materiais rígidos, impermeáveis, anticorrosivos, não escorregadios, resistentes à acumulação de lixo, de fácil limpeza e desinfecção, bem como nivelados e sem fissuras, devem ter instalado sistemas de drenagem eficazes;

5. As paredes das cozinhas e das respectivas zonas de acesso devem ser revestidas de azulejos, mármore ou quaisquer outros materiais lisos, impermeáveis e de cor clara, até uma altura não inferior a 1,5 metros a partir do chão. As ligações entre as paredes e os pavimentos ou outras paredes devem ser em forma de arco;

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. As cozinhas devem dispor de espaços específicos que permitam a colocação ordenada de utensílios de cozinha, recipientes, facas e garfos para refeições (sugere-se: 0,02 m^3 de espaço em cada 1 m^2 da área da cozinha para instalação de armários para loiças);

8. Deve ter instalações frigoríficas com temperatura monitorizada e sistema de alarme, para armazenamento de comidas e bebidas, de acordo com as suas características e capacidade máxima de clientes;

9. Quando exista a possibilidade de entrar em contacto com recipientes, equipamento e superfície de ferramenta ou utensílios, estes devem ser feitos de material plano, liso, rígido, impermeável, anticorrosivo e de fácil limpeza e desinfecção (por exemplo de aço inoxidável) de acordo com as actividades e número de clientes do estabelecimento;

10. Sugere-se a instalação de 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 vetores de doenças (ratos, baratas, etc.);

11. Caso que os estabelecimentos realizem o procedimento de transformação dos mariscos frescos, devem realizá-la em compartimento ou local de uso exclusivo, bem como devem tratar os mariscos frescos com instrumentos identificados de uso

exclusivo para que não sejam contaminados por outras comidas ou pelo ambiente;

12. O pavimento do local do trabalho deve estar sempre limpo e sem acumulação de água; o pavimento da cozinha deve ser revestido com materiais não escorregadios, mas não deve ser revestido com materiais de absorção de água tais como alcatifa, esteira ou materiais semelhantes, sugere-se que não se instalem soalhos de madeira ou similar;

13. Objectos pessoais como roupas, calçado, meias, bagagem, objectos para a chuva e objectos de higiene pessoal, não devem ser guardados na cozinha e no espaço reservado ao armazenamento de alimentos;

14. Não deve existir qualquer ornamento que possa obstruir a inspecção, limpeza e desinfecção, como paredes / paredes falsas;

15. Devem ter zona para armazenamento de comidas e bebidas e garrafas de vidro, de acordo com as suas características e capacidade do estabelecimento;

16. Deve manter-se limpo o ambiente do local de trabalho e não devem ser obstruídos os caminhos;

17. Deve fornecer água potável;

18. Deve existir uma caixa de primeiros socorros com material de primeiros socorros em local bem visível ou em local de fácil alcance e a respectiva lista de registo elaborada pelo administrador da caixa dos primeiros socorros em línguas chinesa e portuguesa e a informação de contacto do referido administrador que deve verificar periodicamente o número e o prazo de validade dos medicamentos para assegurar a segurança de utilização do material de primeiros socorros;

19. Deve-se utilizar as máquinas dotadas de dispositivo de protecção adequado, devem estar afixadas em sítios visíveis as instruções de operação e informações de segurança;

20. As cozinhas devem dispor de espaços específicos que permitam a colocação de ferramenta de corte, cujo gume deve ser coberto;

21. Os produtos químicos devem estar colocados em lugares apropriados;

22. Os recipientes, contendo produtos químicos devem estar bem selados com tampa e estar devidamente identificados;

23. Deve possuir equipamento de auxílio mecânico para ajudar os trabalhadores a transportar os materiais pesados.

(C) Instalações sanitárias:

1. Todos os equipamentos das instalações sanitárias devem manter-se sempre limpos e em bom funcionamento;

2. As instalações sanitárias devem estar equipadas com água corrente e a sua zona de funcionamento deve ser apropriada e não perigosa;

3. As portas devem ter sistema de fecho automático;

4. As instalações sanitárias devem dispor de ventilação, directa ou artificial para assegurar a renovação do ar;

5. As paredes, os pavimentos e os tectos das instalações sanitárias devem ser

revestidos de materiais impermeáveis, anticorrosivos e de fácil limpeza;

6. As paredes das instalações sanitárias e das respectivas zonas de acesso devem ser revestidas com azulejo, mármore ou quaisquer materiais lisos, impermeáveis e de cor clara, a 1,5 metros de altura ou mais. As ligações entre as paredes e os pavimentos ou outras paredes devem ser em forma de arco;

7. Não podem existir zonas de ornamentações que dificultam a sua inspecção, limpeza e desinfecção, tais como paredes ou paredes falsas;

8. Devem ser instalados sistemas de drenagem eficaz;

9. As instalações sanitárias devem disponibilizar aos utentes sabão líquido, toalhas descartáveis ou, em substituição, secadores eléctricos, e artigos essenciais de higiene pessoal. Deve haver iluminação e espelhos fixos. Todas as divisões dotadas de sanitários devem possuir sempre papel higiénico;

10. As instalações não devem ter ligação directa com zonas de armazenamento, conservação ou preparação de comidas e devem ser instaladas de forma adequada sem abrir directamente para as zonas destinadas a clientes;

11. O número de instalações sanitárias destinadas aos clientes pode consultar na Tabela II do Anexo I do presente Manual;

12. Recomenda-se, no mínimo, a existência de um sanitário e um lavatório por cada 40 empregados do sexo masculino ou por cada 30 empregados do sexo feminino;

13. Os serviços competentes na área da saúde não recomendam a ausência das instalações sanitárias nos próprios estabelecimentos. No caso de os estabelecimentos não disporem de instalações sanitárias próprias mas se estiverem localizadas em edifícios comerciais ou centros comerciais com instalações sanitárias para os clientes e empregados desses estabelecimentos deve ser declarada essa situação no seu pedido de licenciamento. Os serviços competentes na área de saúde emitem o respectivo parecer;

14. Caso a casa de banho do edifício comercial ou do centro comercial se destine também ao uso dde restaurante, o estabelecimento e a casa de banho devem estar localizados no mesmo piso, sendo esta destinada apenas aos clientes e funcionários do estabelecimento.

(D) Câmara frigorífica:

1. As câmaras frigoríficas devem ter iluminação adequada;

2. Nas câmaras frigoríficas devem estar equipadas com sistema de alarme e termómetro;

3. O pavimento das câmaras frigoríficas deve estar sempre limpo e sem acumulação de águas.

(E) Monta-pratos:

1. Os monta-pratos devem ser fabricados integralmente de materiais planos, lisos, rígidos, impermeáveis, anticorrosivos e de fácil limpeza e desinfecção. Todas as divisórias devem ser de fácil limpeza e desmontagem;

2. Caso exista apenas um único monta-pratos:

   2.1 Este deve servir somente para transporte de comidas e loiça limpa; ou

2.2 O mesmo deve 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 loiça suja;

3. Caso exista mais de um monta-pratos, deve cada um indicar claramente a sua utilização, especificada por meio de indicações colocadas em sítio visível do monta-pratos, como, por exemplo, com estes avisos "De uso exclusivo para comidas e louças limpas", e/ou "De uso exclusivo para louças sujas";

4. As instruções de operação de segurança de monta-pratos devem estar afixadas em sítios visíveis;

5. Devem possuir sistema de sinalização de segurança para estabelecer contacto entre os diversos pisos;

6. Devem instalar-se dispositivos de segurança do tipo de fecho recíproco.

(F) Sistema de Iluminação e Ventilação:

1. Todos os estabelecimentos devem ser adequadamente ventilados e iluminados, de preferência para a ventilação e iluminação natural, mas também podem ser utilizados equipamentos ou instalações de ventilação ou iluminação artificial para melhorar as condições do ambiente;

2. Caso a ventilação natural seja insuficiente ou impossível, os estabelecimentos devem instalar um sistema de ventilação artificial forçada criando uma renovação constante de ar; sugere-se que a localização da entrada de ar fresco e da saída do ar sujo esteja situada no exterior e em sítios com altura não inferior a 2,5 m;

3. A ventilação artificial forçada deve ter uma capacidade mínima de 17 m^3/hora/pessoa, e deve ter entrada e saída de ar independentes em cada compartimento;

4. A entrada de ar fresco e a saída de ar poluído não devem ficar juntas, a fim de evitar a recirculação de ar sujo;

5. Todas as condutas de ar devem estar devidamente instaladas, de modo a prevenir a entrada de ratos;

6. A saída de ar do sistema de ventilação não pode ser instalada em locais que possam perturbar ou causar inconvenientes ao público.

(G) Caixa retentora de gorduras:

1. O tipo de caixa retentora de gorduras será definido de acordo com a quantidade de gorduras contidas nas comidas vendidas no estabelecimento. 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;

2. Estabelecimentos que vendem principalmente bebidas, mas vendem também comidas que produzem pouca quantidade de gorduras, devem instalar caixa retentora de gorduras de categoria tipo A (Para mais pormenores, pode consultar-se na Tabela III do Anexo I do presente Manual);

3. Estabelecimentos que vendem principalmente comidas, e produzem grande quantidade de gorduras, devem instalar caixa retentora de gorduras de categoria tipo B (Para mais pormenores, pode consultar-se na Tabela III do Anexo I do presente Manual);

4. 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:

   4.1 Tipo subterrâneo: instaladas sob o pavimento;

   4.2 Tipo à superfície: instaladas no pavimento à superfície;

5. 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 obtenção do parecer favorável dos serviços técnicos competentes;

6. 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;

7. As caixas retentoras de gorduras devem ser instaladas na zona de lavagem e distantes da zona de preparação e armazenamento de comidas;

8. Devem disponibilizar-se espaços adequados para instalar um número de caixas retentoras de gorduras com volume suficiente;

9. Todas as águas sujas com gorduras coleccionadas na 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;

10. 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;

11. Caso as caixas retentoras de gorduras sejam de grande volume e não haja condições para serem instaladas no interior do estabelecimento, com a obtenção do parecer favorável dos serviços técnicos competentes, 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;

12. 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.

Observações: Relativamente às exigências da caixa retentora de gorduras, de acordo com os critérios do "Serviço de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, segundo o regime de agência única" do Instituto para os Assuntos Municipais.

(H) Equipamentos de Exaustão:

1. Os exaustores devem ter cobertura de protecção (cobertura exterior para ventoinhas).

(I) Sistema de controlo de fumos oleosos e equipamento de tratamento de maus cheiros:

1. Em cozinhas e outras zonas para preparação e confecção de alimentos devem instalar-se sistemas de controlo para recolha e tratamento de fumos oleosos e equipamento de tratamento de maus cheiros adequados às respectivas áreas e o seu funcionamento não deverá causar inconvenientes ou prejuízos a terceiros.

(J) Sistema de Esgotos:

1. As águas sujas devem ser drenadas directamente para a rede pública de drenagem e esgotos e todos os equipamentos de esgotos (como: lava-loiças, lavatórios, sanitas, urinóis e banheiras) devem ser instalados com sifão.

(K) Sistema de drenagem:

1. O pavimento da cozinha, da zona de balcão, da copa e das instalações sanitárias deve ser ligeiramente inclinado para o lado da boca de drenagem.

(L) Sistema de abastecimento de água:

1. Os restaurantes devem possuir um sistema de abastecimento de água corrente pública.

(M) Equipamento de tratamento de resíduos sólidos

1. Os estabelecimentos devem estar equipados com um espaço independente para depositar os resíduos sólidos ou devem utilizar-se recipientes com tampa para a recolha de lixos e o seu número e capacidade devem corresponder à capacidade do estabelecimento e à rotatividade de clientes por mesa;

2. Os resíduos sólidos produzidos pelo estabelecimento devem ser removidos para a Central de Incineração de Resíduos Sólidos na Taipa, para garantir a saúde ambiental nos estabelecimentos e nos espaços públicos;

3. Os resíduos sólidos produzidos por estabelecimentos não podem ser abandonados no interior nem exterior dos depósitos/contentores de lixo em espaço público. Quanto ao horário de colocação de resíduos sólidos na rua, para posterior recolha, deve ser a mesma combinada com a companhia de limpeza, a fim de evitar a permanência de resíduos sólidos na rua por tempo prolongado, afectando a saúde ambiental e a passagem de peões.

(N) Controlo de ruídos:

1. Estas recomendações visam informar quais são as condições mínimas de isolamento e absorção acústica dos restaurantes, tendo em vista evitar a emissão de ruídos perturbadores quando o estabelecimento estiver em funcionamento, devendo o ruído produzido durante o funcionamento das máquinas e equipamentos do estabelecimento observar as respectivas disposições da Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental) e não devendo causar inconvenientes ou prejuízos a terceiros. A emissão de ruído perturbador, que constitui infracção pode dar lugar a um procedimento sancionatório e aplicação de multa.

2. Se necessário, devem instalar-se equipamentos de eliminação de ruídos na zona fonte de ruídos, como, por exemplo, instalar placas isoladoras de som, coberturas de isolamento acústico, silenciadores ou persianas isoladores de som.

3. Recomendações relativamente ao isolamento acústico e a revestimentos para correcção acústica:

   3.1 Tecto falso instalado a 30 cm da face inferior da laje estrutural, definindo com esta uma caixa estanque. O tecto falso deve ser constituído por placas de gesso com espessura não inferior a 3 cm, recebendo no seu tardoz uma camada de lã mineral filtrada com massa volúmica não inferior a 50 kg/m^3 e de espessura nominal não inferior a 10 cm;

   3.2 Para o revestimento de paredes deve ser utilizado material com características de absorção sonora.

4. Recomendações relativamente a fachadas:

   4.1 As fachadas para o exterior, quando envidraçadas, devem dispor de vidros com espessura não inferior a 5 milímetros montados em caixilhos de frinchas reduzidas, dispondo de vedantes em frinchas móveis. As caixas de estores exteriores devem receber revestimento interior com placas do tipo fibra mineral, capaz de absorver o som;

   4.2 As fachadas opacas devem ser constituídas por alvenaria simples com 22 cm de espessura ou dupla com 11 cm + 7 cm de espessura, rebocadas em ambas as faces;

   4.3 As portas que dão acesso ao exterior devem ser mantidas fechadas;

   4.4 As portas devem ser duplas.

5. Recomendações relativamente a paredes confinantes com outros espaços:

   5.1 Se não confinarem com recintos adjacentes similares deve-se utilizar paredes revestidas de material de absorção do som.

6. Recomendações relativamente a equipamento musical:

   6.1 As colunas de som, «woofers», ou equipamento similar (como os monitores com altifalante incorporados) não devem ser fixados às lajes do tecto, vigas e pilares;

   6.2 Os apoios, fixações e suspensões anteriores devem utilizar dispositivos específicos para amortecimento da vibração sonora. Estes dispositivos podem ser encontrados nas lojas da especialidade;

   6.3 Não devem ser colocadas colunas ou altifalantes no exterior dos recintos, mesmo que se encontrem colocadas no exterior mesas e cadeiras;

   6.4 O volume de som "baixo" deve ser reduzido ao mínimo a partir das 24 horas.

(O) 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 e confecção de alimentos e até nas

zonas destinadas a clientes devem instalar-se sistemas de eliminação eléctrica de insectos, em número compatível com a área respectiva.

(P) Quartos de arrumos, caminho ou outros compartimentos:

1. Os tectos, paredes e pavimentos devem ser de materiais rígidos, inflamáveis, anticorrosivos e de fácil limpeza;

2. Não podem existir zonas de ornamentações que dificultam a sua inspecção, limpeza e desinfecção, tais como paredes ou paredes falsas.

O requerente poderá tratar pessoalmente do pedido de aprovação de projecto de obra de modificação nas instalações da DSSOPT e do pedido de emissão de licença administrativa para restaurantes nas instalações da DST, após a preparação do projecto de restaurantes em conformidade com os capítulos I a III do presente Manual.

IV – Pedido de Aprovação do Projecto da Obra de Modificação

1. Deve apresentar o Pedido de Aprovação do Projecto da Obra de Modificação à DSSOPT

   1.1 Documentos obrigatórios a entregar (parte relativa à DSSOPT):

(1)	M6 - Pedido de Aprovação do Projecto (de Alteração) da Obra de Modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo) (U068P)
(2)	Original ou fotocópia autenticada da informação escrita do registo predial
(3)	No caso de ser arrendatário, deve entregar o original ou fotocópia autenticada da declaração do proprietário de consentimento para execução de obra (U038P)
(4)	No caso de ser procurador, deve ainda entregar o original ou fotocópia autenticada da procuração
(5)	Declaração de responsabilidade pela elaboração do projecto [1] (U002P)
(6)	Memória descritiva e justificativa da obra (Para cada projecto de especialidade, deve ser entregue individualmente a respectiva memória descritiva e justificativa da obra com a fotocópia da declaração de responsabilidade pela elaboração do projecto)
(7)	[1] Planta de localização
(8)	[1] Projecto aprovado
(9)	[1] Desenhos de sobreposição
(10)	[1] Desenhos rectificados
(11)	[1] Projecto/folha de cálculo da rede de água [2]
(12)	[1] Projecto/folha de cálculo da rede de drenagem e esgotos [2]
(13)	[1] Projecto/folha de cálculo de estrutura [2]
(14)	[1] Projecto/folha de cálculo do sistema de combate contra incêndios [2]
(15)	[1] Projecto/folha de cálculo da electricidade [2]
(16)	[1] Projecto/folha de cálculo do sistema de climatização /ventilação /evacuação de fumos e gases [2]
(17)	[1] Projecto/folha de cálculo do sistema de abastecimento de gases combustíveis/combustíveis [2]
(18)	[1] Projecto/folha de equipamentos de elevadores [2]

[1] Os projectos e os documentos devem ser assinados pelo engenheiro civil ou engenheiro técnico inscrito na DSSOPT;

[2] Documentos obrigatórios a entregar quando a obra implicar

   1.2 N.º de cópias: Na entrega do requerimento, para além de juntar um exemplar de original, deve ainda juntar os exemplares de cópias de acordo com a quantidade indicada nas observações da parte "Documentos entregues" nas páginas 4/6 a 6/6 do impresso de pedido M6 - Pedido de Aprovação do Projecto (de Alteração) da Obra de Modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo) (U068P)

   1.3 Numeração feita pelo requerente: A numeração dos documentos deve ser feita pelo requerente próprio, a partir do impresso do pedido que é a 1.ª página.

2. O pedido de emissão da licença de obra pode ser feito na altura do preenchimento do impresso M6 - Pedido de aprovação do projecto (de alteração) da obra de modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo) (U068P) com a entrega em simultâneo do impresso S1 - Pedido Para Início da Obra, cujos pormenores podem ser consultados no capítulo V – Pedido de emissão da licença da obra e no capítulo VII – Execução da obra.

3. Na escolha da legalização referida no impresso do Pedido de Aprovação do Projecto (de alteração) da obra de Modificação, deve ter em consideração o seguinte: Na declaração do técnico e construtor/empresa construtora deve indicar que a obra executada no local está coincidente com o projecto entregue.

4. Taxa (DSSOPT):

   4.1 Elaboração de cada projecto de especialidade subscrito: MOP600,00; (quando apresentar á o projecto, dever á pagar a mesma taxa);

   4.2 Obra de legalização deve ser cobrada em triplo do valor das taxas normais (não incluindo as taxas de elaboração de projecto, de direcção de obra e de execução de obra). (quando for aprovado o projecto, dever á pagar a mesma taxa).

5. Prazo de apreciação do pedido: 75 dias

O prazo acima referido inclui o tempo de preparação dos documentos é de 15 dias, o tempo para solicitar pareceres de outros Serviços é de 30 dias e o tempo de apreciação da DSSOPT é de 30 dias; (o tempo de apreciação da DSSOPT é contado a partir de recepção do último parecer, isto é, entra no procedimento de apreciação da DSSOPT a partir de recepção do último parecer.)

6. Outro pedido relativo ao presente pedido:

   6.1 Pedido de Aprovação do Projecto de Alteração: É apresentado de acordo com os pareceres emitidos pela Administração ou a alteração do conteúdo do projecto por iniciativa própria do requerente, os requerentes devem apresentar o pedido de aprovação do Projecto de Alteração da obra de modificação antes da emissão da licença de obra ou antes da conclusão de obra e devem ser apresentados os documentos indicados no ponto 1.1:

   6.2 Antes da emissão da licença da obra, para o pedido de substituição do técnico responsável pela elaboração do projecto, deve entregar os seguintes documentos:

      6.2.1 Pedido;

      6.2.2 Declaração de renúncia da respectiva responsabilidade do anterior técnico, com indicação da data de renúncia;

      6.2.3 Declaração de responsabilidade do novo técnico, com indicação da data de assumir a responsabilidade. (U002P)

V – Pedido de emissão da licença da obra

1. Deve apresentar o Pedido de Emissão da Licença da Obra à DSSOPT

   1.1 O referido pedido pode ser feito na altura do preenchimento do impresso M6 - Pedido de aprovação do projecto (de alteração) da obra de modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo) (U068P);

   1.2 No caso de não pertencer à situação indicada no ponto 1.1, deve ainda entregar o impresso L1 - Pedido de Emissão da Licença de Obra (U011P);

   1.3 As condições básicas de emissão da licença de obra são as seguintes:

      a. O projecto foi aprovado ou condicionalmente aprovado (não incluindo a emissão do parecer que é considerado favorável).

      b. Foram entregues as declarações de responsabilidade do técnico qualificado ou da empresa pela direcção técnica da obra e pela execução da obra.

      c. Foi entregue a apólice de seguro contra acidentes de trabalho e doença profissional coincidente com o disposto no Decreto-Lei n.º 40/95/M, tendo em conta o seguinte:
         - O segurado deve ser o dono da obra ou do construtor / empresa construtora responsável pela execução da obra;
         - Indicação da natureza da obra (coincidente com o mencionado no impresso do pedido);
         - Indicação do local da obra (coincidente com o mencionado no impresso do pedido);
         - Indicação do início e terminação do prazo da apólice de seguro contra acidentes de trabalho e doença profissional;
         - Indicação do valor da apólice de seguro contra acidentes de trabalho e doença profissional;
         - Indicação da legislação aplicável;
         - A apólice de seguro contra acidentes de trabalho e doença profissional não pode ser "cover note".

   1.4 Documentos obrigatórios

      a. Impresso M6 - Pedido de aprovação do projecto (de alteração) da obra de modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo) (U068P) ou impresso L1 - Pedido de Emissão da Licença de Obra (U011P);

      b. Apólice de seguro contra acidentes de trabalho e doença profissional, não é aceite "cover note";

      c. Declaração de responsabilidade pela direcção técnica da obra; (U019P)

      d. Declaração de responsabilidade do construtor / empresa construtora pela execução da obra. (U020P)

2. Taxa (DSSOPT):

   2.1 Direcção de cada obra subscrito: MOP600,00; (quando emitirá a licença de obra, deverá pagar a mesma taxa)

   2.2 Execução de cada obra subscrito: MOP600,00; (quando emitirá a licença de obra, deverá pagar a mesma taxa)

   2.3 O prazo da licença de obra, por cada 60 dias ou fracção subscrito: MOP1200,00; (quando emitirá a licença de obra, deverá pagar a mesma taxa)

3. Prazo de apreciação do pedido: 15 dias;

4. Outro pedido relativo ao presente pedido:

   4.1 Prorrogação ou revalidação da licença de obra

      a. No caso de ser obra de modificação: deve preencher o impresso L2 - Pedido de Prorrogação ou Revalidação da Licença de obra (U012P) e entregar os documentos indicados no impresso bem como o cumprimento das observações no impresso.

   4.2 Pedido de substituição do técnico ou construtor, deve entregar os seguintes documentos:

      a. Pedido;

      b. Declaração de renúncia da respectiva responsabilidade do anterior técnico / construtor, com indicação da data de renúncia;

      c. Declaração de responsabilidade do novo técnico / construtor, com indicação da data de assumir a responsabilidade; (U002P / U019P / U020P)

      d. Original da licença de obra para efeitos de averbamento.

VI – Pedido de licenciamento/alteração das instalações de restaurantes

1 O pedido de licenciamento/alteração das instalações de restaurantes é apresentado à DST.

1.1 Documentos obrigatórios a entregar:

(1)	Impresso de pedido de licenciamento/alteração das instalações
(2)	Questionário para estabelecimentos similares
(3)	Se o requerente for pessoa colectiva, o pedido deve ser assinado pelo representante legal do requerente em conformidade com a assinatura que figura no documento de identificação, acompanhado da fotocópia do documento de identificação (frente e verso na mesma página).
(4)	Se o requerente for pessoa singular, o pedido deve ser assinado pelo próprio requerente em conformidade com a assinatura que figura no documento de identificação, acompanhado da fotocópia do documento de identificação (frente e verso na mesma página).
(5)	Se o pedido for feito pela pessoa a nomear pelo requerente mediante procuração, devem ser apresentados o original ou fotocópia autenticada da procuração com assinatura notarialmente reconhecida e a fotocópia do documento de identificação do procurador (frente e verso na mesma página).
(6)	Certidão da Conservatória dos Registos Comercial e de Bens Móveis referente ao registo da sociedade, emitida há menos de 3 meses [1]
(7)	Fotocópia do modelo M/1 – Declaração de início de actividade da Direcção dos Serviços de Finanças para efeitos de Contribuição Industrial [1][2]
(8)	Tabela de preços do estabelecimento [1]
(9)	Memória descritiva e justificativa da obra
(10)	Fotografias, em formato 18 cm x 24 cm, das fachadas do edifício [3]
(11)	Projecto de arquitectura, ver "(I) Na especialidade de arquitectura" do Capítulo III deste Manual
(12)	Declaração - Processo simplificado de licenciamento
(13)	Se o estabelecimento estiver equipado com sistema de som para música, deve ser apresentado o projecto dos dispositivos de isolamento acústico e absorção sonora, incluindo uma descrição detalhada da respectiva concepção, peças desenhadas, características técnicas dos materiais a utilizar e respectivos catálogos a. Se existir equipamentos de som tais como altifalantes, aparelhos de karaoke, etc., devem ser apresentados: (a) Planta da disposição dos equipamentos; (b) Características de frequências do som produzido pelos equipamentos; (c) Peças desenhadas e elementos informativos referentes aos dispositivos e materiais de isolamento acústico e absorção sonora; b. Se existir equipamentos de som para música ao ar livre ou para espectáculos (por exemplo, dispositivos para espectáculos de luz ao ar livre, fontes cibernéticas ao ar livre e outros equipamentos para eventos ao ar livre), devem ser apresentados as respectivas peças desenhadas e elementos informativos.
(14)	Se existir placas publicitárias, iluminações decorativas e painéis LED no exterior do estabelecimento, devem ser apresentados respectivos elementos informativos e peças desenhadas.

[1] Aplica-se ao pedido de licenciamento;

[2] Pode ser apresentado aquando do pedido de vistoria;

[3] Aplica-se ao pedido de licenciamento e quando o estabelecimento estará a instalar num edifício a que foi concedida a licença de utilização.

1.2 Número de cópias: Na entrega do requerimento, para além de juntar um exemplar de original, deve ser apresentados ainda mais 6 exemplares de cópia [4] caso se trate de estabelecimentos a instar em edifícios a construir, e 4 exemplares de cópia [4] caso se trate de estabelecimentos a instalar em edifícios a que foi concedida a licença de utilização.

[4] Se os estabelecimentos se localizam em monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados ou zonas de protecção previstos no artigo 117.º da Lei n.º 11/2013, a DST pode solicitar a apresentação de mais um exemplar de cópia para efeitos de parecer ao Instituto Cultural.

1.3 Da memória descritiva e justificativa da obra deve constar:

a) Características da construção do edifício;

b) Materiais a utilizar no revestimento e decoração;

c) Características genéricas do estabelecimento e específicas para as zonas públicas de serviço;

d) Prazo previsto para o início e termo das obras;

e) Elementos informativos dos equipamentos de cozinha e a planta da sua disposição;

f) A localização, a altura e a direcção das saídas de fumos oleosos bem como a distância entre essas saídas e os edfícios adjacentes;

g) A localização, a dimensão e os materiais utilizados referentes a chaminés e respectivas condutas;

h) Informação referente ao sistema de exaustão de gases, entre outros, bem como o dimensionamento do tampão de gases e de tubos de escape e respectiva velocidade de exaustão;

i) Informação referente aos dispositivos de tratamento de fumos oleosos, entre outros, bem como a eficiência de tratamento de fumos oleosose ficha de especificação técnica;

j) Quantidade de fumos oleosos de cozinha produzidos, como, por exemplo, o número e os tipos de fogões, etc.;

k) Tipos de combustíveis a utilizar para cozinha, entre outros;

l) Se existir no estabelecimento câmara retentora de gorduras, deve ser especificado o projecto com indicação do formato dos dispositivos e sua instalação. No caso de utilização de câmara retentora de gorduras, em conjunto com outros estabelecimentos, deve ser ainda apresentada informação referente a esses estabelecimentos, nomeadamente sua denominação e capacidade;

1.4 No impresso de pedido de licenciamento deve ser preenchida a denominação pretendida do restaurante. O artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril, estipula que as denominações devem ter expressão nos idiomas português e chinês, e havendo necessidade, pode ter denominação em inglês ou em outros idiomas.

Entretanto, chama-se atenção que deve haver uma correspondência mínima entre as denominações em idiomas diferentes.

1.5 Na apreciação do pedido, a DST deve consultar os serviços competentes nas diversas áreas, incluindo a Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes, o Corpo de Bombeiros, o Instituto para os Assuntos Municipais, os Serviços de Saúde e a Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental (caso o estabelecimento esteja instalado em monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados e zonas de protecção definidos no artigo 117.º da Lei n.º 11/2013, deve ser consultado ainda o Instituto Cultural). O prazo para emissão do parecer é de 30 dias. Caso o pedido reúna todos os requisitos, a DST aprova o projecto e faz a notificação ao requerente no prazo de 25 dias úteis contados da recepção do último parecer favorável dos serviços intervenientes.

VII – Execução da obra

1 Autorizado o projecto de licenciamento pela DST e obtidas a licença de obra e a autorização para início da obra concedidas pela DSSOPT, o requerente pode executar as obras em conformidade com o projecto aprovado.

1.1 O pedido de início da obra é apresentado à DSSOPT:

a) Pode ser feito mediante preenchimento do impresso "S1 - Pedido para início da obra" (U017P) com a apresentação dos documentos obrigatórios indicados no impresso e dando cumprimento às "Observações" descritas no impresso, aquando da apresentação do "M6 - Pedido de aprovação do projecto (de alteração) da obra de modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo)" (U068P);

b) Pode ser feito mediante preenchimento do impresso "S1 - Pedido para início da obra" (U017P) com a apresentação dos documentos obrigatórios indicados no impresso e dando cumprimento as "Observações" descritas no impresso, aquando da apresentação do impresso "L1 - Pedido de emissão da licença de obra";

c) Não se tratando das situações referidas nos pontos 1.1a) e 1.1b), pode ser feito através da mera apresentação do impresso "S1 – Pedido para início da obra" (U017P) com a apresentação dos documentos obrigatórios indicados no impresso e dando cumprimento às "Observações" descritas no impresso.

1.2 Prazo para apreciação: 8 dias.

1.3 Nos termos da Lei n.º 8/2014, de 25 de Agosto, não é permitida a execução de quaisquer obras de modificação, conservação e reparação, geradoras de ruído perturbador, aos domingos e feriados, bem como no período compreendido entre as 19 horas e as 9 horas do dia seguinte nos restantes dias da semana.

2 As obras de decoração e de instalação de equipamentos devem ser realizadas no prazo de 6 meses. Se o estabelecimento está localizado num edifício a construir as mesmas devem ser realizadas no prazo de 18 meses.

3 Durante a execução das obras de decoração ou de modificação, se houver qualquer alteração ao projecto aprovado, deve ser apresentado o projecto de alteração à DST e à DSSOPT.

4 Durante a execução da obra, o empreiteiro deve dar cumprimento às disposições previstas no Decreto-Lei n.º 44/91/M (Regulamento de Higiene e Segurança no Trabalho da Construção Civil de Macau) e na Lei n.º 3/2014 (Regime do cartão de segurança ocupacional na construção civil).

VIII – Vistoria

1 Concluídas as obras, deve ser apresentada à DSSOPT a comunicação de conclusão de obra. Para o efeito:

1.1 Deve ser apresentado o impresso "N1 – Comunicação de conclusão da obra" (U033P), acompanhado dos seguintes documentos:

a. Declaração do técnico pela direcção da obra (U036P);

b. Declaração do construtor/empresa de construção pela execução da obra (U037P);

c. Livro de registo de obras;

d. Se envolver na obra a instalação de novos equipamentos de elevadores, deve ser apresentada a comunicação de conclusão da obra de acordo com as exigências definidas nas instruções designadas "Obras Particulares – Instruções para Apreciação, Aprovação, Vistoria e Operação dos Equipamentos de Elevadores". Podem ser consultadas as instruções ou fazer o descarregamento das mesmas na página electrónica da DSSOPT (www.dssopt.gov.mo).

1.2 Caso seja necessário submeter o projecto de modificação das obras aquando da apresentação da "N1 – Comunicação de conclusão da obra", deve ser feita a entrega consoante a descrição no capítulo III - "Elaboração do projecto e as suas observações" deste Manual, com a menção de "foi apresentado igualmente o projecto de modificação de obras no dia XX de XX de XX" no quadro "outras informações" no impresso "N1 – Comunicação de conclusão da obra". (Entretanto, sugere-se ao requerente que deva ser apresentado o projecto de modificação de obras, se for o caso, 30 dias antes da conclusão da obra, de modo a não prejudicar os preparativos da vistoria das obras).

2 O requerente deve requerer vistoria das instalações no prazo de 6 meses após recebido a notificação da DST sobre a autorização do seu projecto, e no prazo de 18 meses se tratando de estabelecimentos localizados em edifícios a construir. Chama-se a atenção que da não apresentação do pedido de vistoria dentro do prazo estipulado poderá resultar a caducidade da autorização do projecto, e neste caso, o requerente deve apresentar de novo o projecto de licenciamento/alteração das instalações à DST para nova apreciação.

3 A vistoria é organizada pela DST, na qual serão verificadas juntamente a conformidade do projecto de obras e as instalações e equipamentos do estabelecimento. O requerente deve apresentar à DST os seguintes elementos para efeitos de vistoria:

3.1 Pedido de vistoria;

3.2 Fotocópia da "Declaração de início de actividades (M/1)" do estabelecimento [1] ;

3.3 Licença de obra, cópia da "N1 – Comunicação de conclusão da obra" e respectivo comprovativo de apresentação ou cópia do ofício sobre a aprovação do projecto de legalização e recibo do pagamento da taxa, emitidos pela DSSOPT.

3.4 Cópias verificadas e carimbadas dos projectos aprovados (não é preciso apresentar de novo o projecto de arquitectura dado que o mesmo já foi entregue pelo requerente à DST);

3.5 Emolumento de vistoria: 500 patacas por vez

3.6 Taxas de emissão de licença [1] :

a) Restaurantes de luxo: 12 500 patacas (mais 10% do imposto do selo);

b) Restaurantes de 1.ª classe: 7 500 patacas (mais 10% do imposto do selo);

c) Restaurantes de 2.ª classe: 7 500 patacas (mais 10% do imposto do selo).

d) Além das taxas acima referidas, ainda é necessário o pagamento de uma taxa de publicação do extracto da licença no Boletim Oficial da RAEM, no valor de 1 000 patacas (sendo o excesso devolvido ou pago o remanescente pelo requerente).

[1] Aplica-se ao caso de licenciamento.

4 A vistoria será realizada no prazo de 14 dias úteis após a recepção do pedido de vistoria pela DST, com notificação prévia da data e hora de vistoria ao requerente para preparação. No dia de vistoria, a DST e os representantes dos serviços membros da comissão de vistoria fazem a verificação, devendo estar presentes na vistoria o requerente ou seu representante acompanhado do técnico responsável do projecto. Finda a vistoria, é elaborado de imediato o auto de vistoria conjunta, cuja cópia é dada ao requerente para conhecimento e cumprimento.

5 Se for verificado pela comissão de vistoria que a respectiva obra corresponde ao projecto aprovado, cumprindo devidamente os pareceres dos serviços intervenientes, e as instalações e os equipamentos do estabelecimento observam os requisitos e parâmetros legalmente exigidos, a DST vai emitir a licença no prazo de 15 dias contado da aprovação de vistoria.

6 Se o estabelecimento não passa na vistoria, o requerente deve introduzir as melhorias em conformidade com as recomendações dadas pela comissão no prazo a conceder pela mesma. Concluídas e realizadas as melhorias, o requerente tem de informar a comissão para efectuar nova vistoria.

7 O estabelecimento só pode estar aberto ao público após a obtenção da licença a emitir pela DST e o registo do início da actividade na Direcção dos Serviços de Finanças.

Observações:

✧ Em caso de o estabelecimento ter mais de 30 trabalhadores, é convocado o representante da Direcção dos Serviços de Assuntos Laborais para a vistoria. A matéria sobre segurança e saúde ocupacional pode ser consultada no Anexo VI ao presente Manual;

✧ Taxa para renovação de licença de restaurante:

a) De luxo: 6 250 patacas (mais 10% imposto do selo);

b) 1.ª classe: 3 750 patacas (mais 10% imposto do selo);

c) 2.ª classe: 3 750 patacas (mais 10% imposto do selo).

✧ A renovação da licença deve ser feita anualmente durante o mês de Outubro. Ao abrigo do disposto no artigo 131.º da Portaria n.º 83/96/M, de 1 de Abril, a renovação fora do prazo estipulado está sujeita ao pagamento de uma taxa igual ao dobro daquelas mencionadas no ponto anterior.

✧ Chama-se atenção que em situação alguma o estabelecimento pode ser utilizado para habitação, mesmo que seja de natureza temporária (por exemplo, dormitório para os trabalhadores).

Anexo I

Tabela I – Áreas mínimas das zonas de serviço

Tabela II – Número de instalações sanitárias para os clientes

Tabela III – Especificações das caixas retentoras de gorduras (fornecida pelo IAM)

Anexo I

Tabela I

Área mínima das cozinhas para restaurantes:

Área total de estabelecimentos	Área mínima de cozinha	Área mínima de cozinha + copa + arrecadação + outras zonas de preparação e confecção de alimentos
Até 100 m^2	6m^2	30% da área bruta total (coberta) do estabelecimento, mas nunca inferior a 9 m^2
101 a 150 m^2	10m^2	25% da área bruta total (coberta) do estabelecimento, mas nunca inferior a 27 m^2
151 a 250 m^2	10m^2	23% da área bruta total (coberta) do estabelecimento, mas nunca inferior a 36 m^2
Superior a 250 m^2	14m^2	21% da área bruta total (coberta) do estabelecimento, mas nunca inferior a 54 m^2

Tabela II

Número de instalações sanitárias para restaurantes:

Capacidade (Nº de clientes)	Instalações sanitárias	
	Senhoras	Homens
Menos de 100	1 sanitário + 1 lavatório	1 sanitário + 1 lavatório + 1 urinol
101 a 200	2 sanitários + 2 lavatórios	1 sanitário + 1 lavatório + 2 urinóis
201 a 300	3 sanitários + 2 lavatórios	2 sanitários + 2 lavatórios + 3 urinóis
Mais de 300	4 sanitários + 3 lavatórios	3 sanitários + 3 lavatórios + 4 urinóis

Tabela III

Caixa retentora de gorduras de categoria tipo A

Classe de caixa retentora de gorduras	Número de lugares para sentar (pessoas)	Volume mínimo da caixa retentora de gorduras (litros)	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

Caixa retentora de gorduras de categoria tipo B

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	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

Anexo II

Relação dos monumentos,
edifícios de interesse arquitectónico,
conjuntos e sítios classificados

Anexo II

Relação dos monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados

Relação dos monumentos classificados

A. CIDADE DE MACAU

- Igreja de St.° Agostinho
- Igreja de St.° António e adro
- Igreja de S. Domingos
- Igreja de S. Lázaro e adro
- Igreja de S. Lourenço e adro
- Igreja da Sé
- Igreja do Seminário de S. José, adro e escadaria
- Ruínas de S. Paulo (antiga Igreja da Madre de Deus), adro e escadaria
- Fortaleza de Mong-Há
- Fortaleza de N.ª Sr.ª do Bom Parto
- Fortaleza de N.ª Sr.ª da Guia e farol
- Fortaleza de N.ª Sr.ª do Monte
- Fortaleza de S. Tiago da Barra
- Fortaleza de D. Maria II
- Muralha e Forte de S. Francisco
- Porta do Cerco
- Palácio do Governo
- Templo de Na Tcha, junto às Ruínas de S. Paulo
- Templo Lou Pan Si Fu
- Templo Tin Hau
- Templo Sam Kai Vui Kun
- Templo Tou 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 Mong-Há
- Edifício Sede do Instituto para os Assuntos Municipais (Edifício do Antigo 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 Pao Kong
- Templo Lin Kai

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

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 dos 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 do Jardim da Gruta de Camões
- 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 Parses
- Edifício da Escola Pui Tou, na Rua da Praia Grande, n.º 107
- Edifício da Escola Pui Cheng (Palacete Lou Lim Ioc)
- Edifício da Escola Ricci, na Rua da Praia Grande do Bom Parto
- Edifício do Teatro D. Pedro V
- Edifício do Hospital S. Rafael e jardim
- Edifício do Hotel Bela Vista
- Edifício do Convento do Precioso Sangue
- 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 de Prestamista na Rua Cinco de Outubro, n º 64
- Torre de Prestamista, na Rua de S. Domingos, n. º 6
- Torre Prestamista, na Rua de Camilo Pessanha
- Torre de Prestamista, na Travessa das Virtudes, n. º 3
- Edifício na Avenida de Horta e Costa, n.os 14 e 16
- 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 de "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
- Edifício da Caixa Escolar
- Farmácia Chinesa, na Rua de Cinco de Outubro, n. º 146

B. ILHA DA TAIPA

- Museu da História da Taipa e Coloane (Edifício da Antiga Câmara Municipal das Ilhas)
- Torre Prestamista, na Travessa da Felicidade, n. º 1

C. ILHA DE COLOANE

- Edifício da Biblioteca Pública

Relação dos 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
- Rua e Beco da Felicidade
- Largo e Beco do Lilau
- Largo de St.º Agostinho
- Travessa de S. Paulo
- Travessa da Paixão

B. ILHA DA TAIPA

- Largo do Carmo/Avenida da Praia
- Praça 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

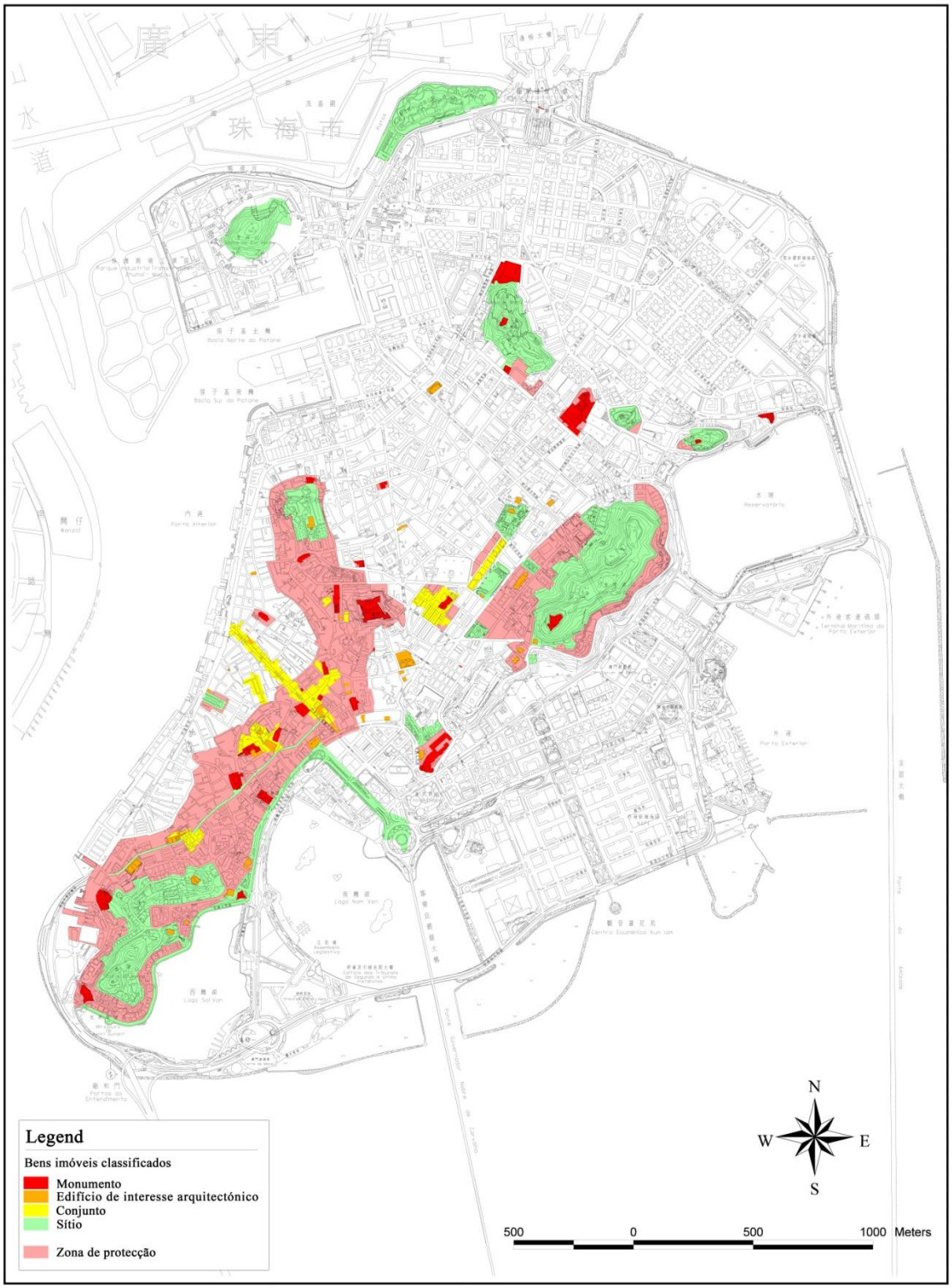
- Campo Coronel Mesquita
- Colina da Barra
- Colina da Penha
- Colina da Guia
- Colina de D. Maria II
- Colina de Mong-Há
- Colina da Ilha Verde
- Jardim de Lou Lim Ioc
- Jardim da Gruta de Camões
- Cemitério dos Parses
- Parque Municipal Sun Yat Sen
- Jardim da Montanha Russa
- Jardim de S. Francisco
- Jardim Vitória
- Jardim de Vasco da Gama
- Marginal que vai da Ponte Macau-Taipa 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

B. ILHA DA TAIPA

- Jardim Municipal

C. ILHA DE COLOANE

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



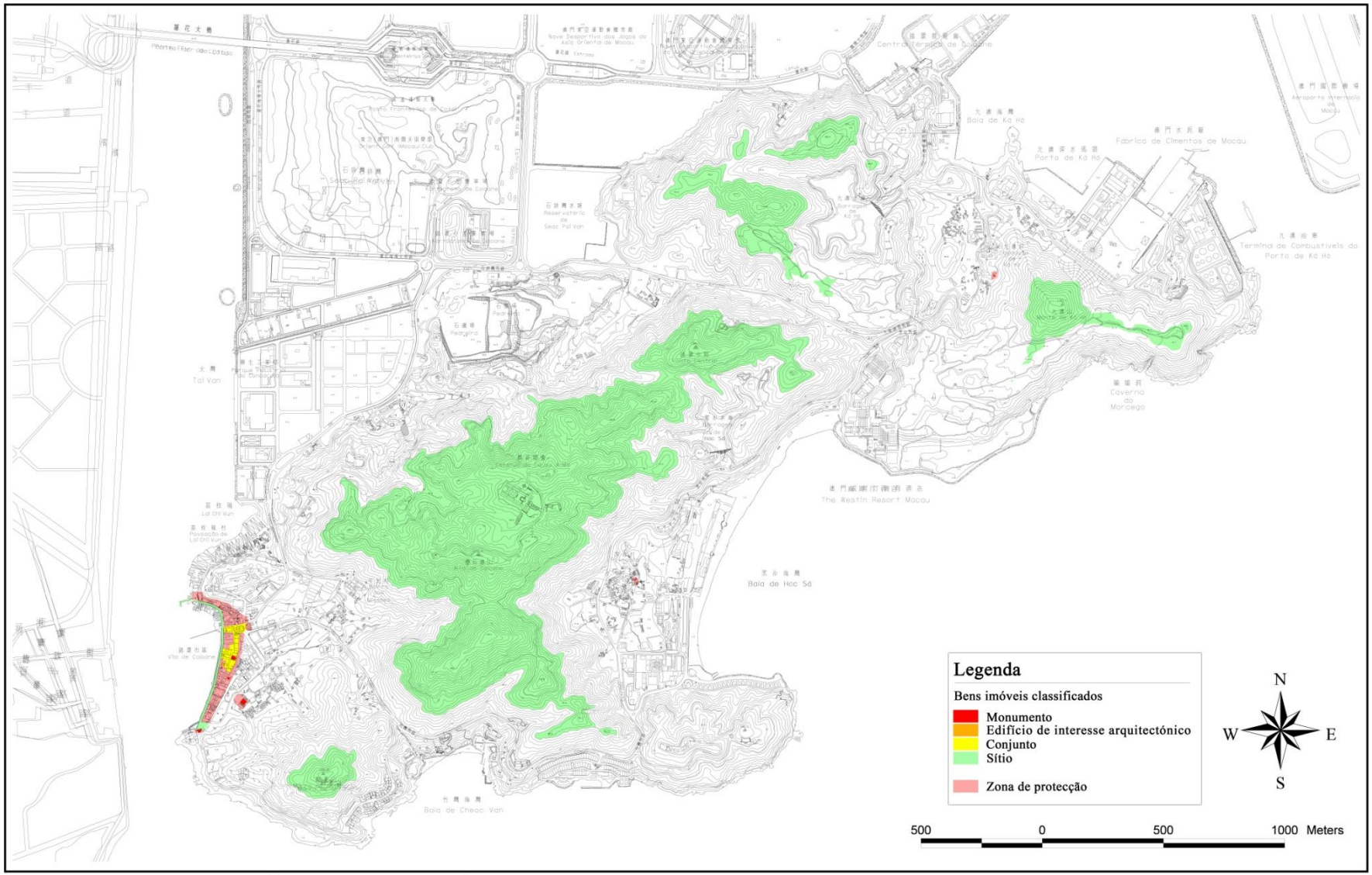
MAPA DE DELIMITAÇÃO GRÁFICA DOS BENS IMÓVEIS CLASSIFICADOS E DAS ZONAS DE PROTECÇÃO PENÍNSULA DE MACAU

De acordo com as diposições do artigo 115.º e n.º 2 do artigo 117.º da Lei n.º 11/2013 (Lei de Salvaguarda do Património Cultural)

MAPA DE DELIMITAÇÃO GRÁFICA DOS BENS IMÓVEIS CLASSIFICADOS E DAS ZONAS DE PROTECÇÃO

TAIPA

De acordo com as diposições do artigo 115.º e n.º 2 do artigo 117.º da Lei n.º 11/2013 (Lei de Salvaguarda do Património Cultural)

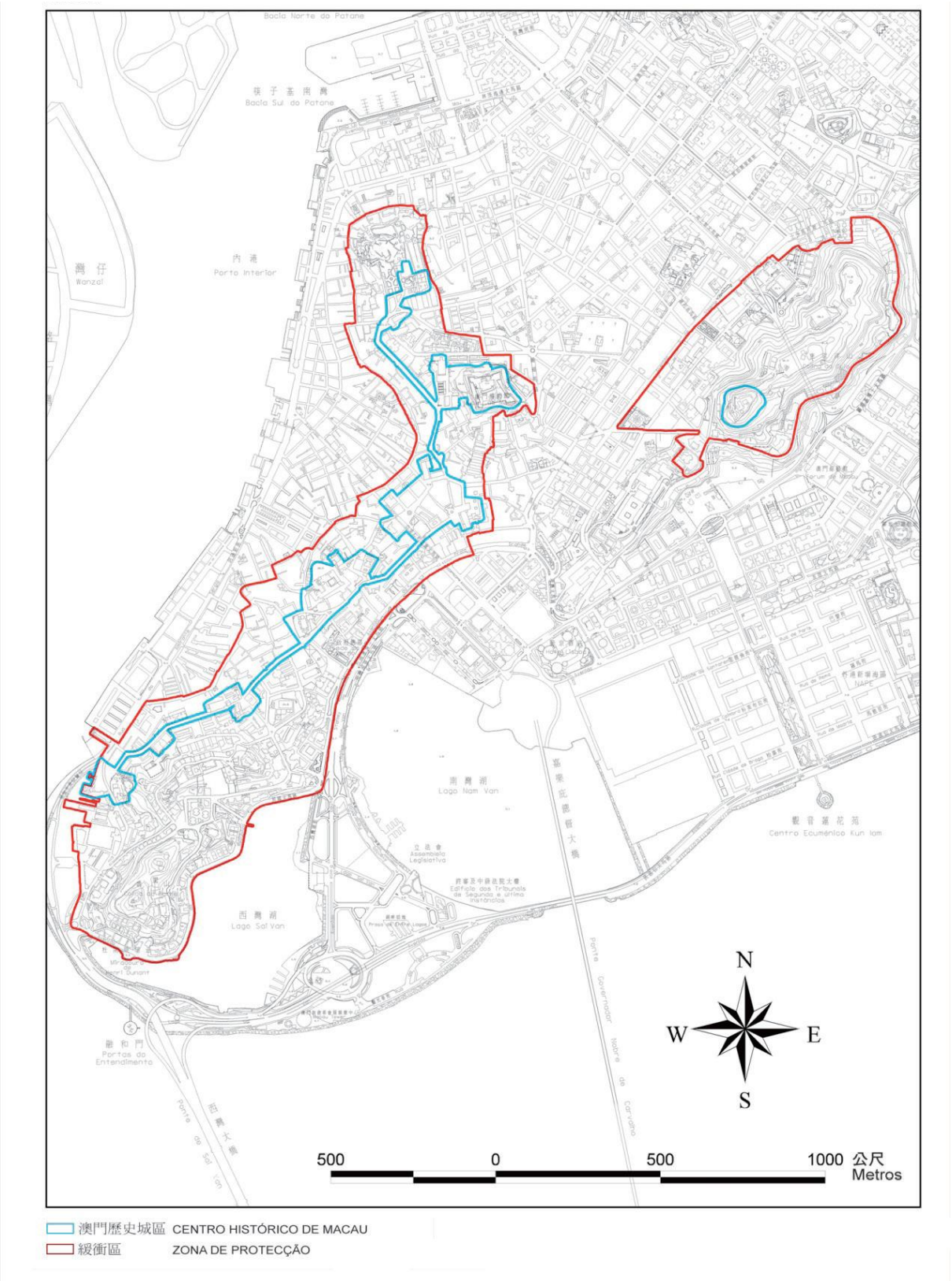


MAPA DE DELIMITAÇÃO GRÁFICA DOS BENS IMÓVEIS CLASSIFICADOS E DAS ZONAS DE PROTECÇÃO

COLOANA

De acordo com as diposições do artigo 115.º e n.º 2 do artigo 117.º da Lei n.º 11/2013 (Lei de Salvaguarda do Património Cultural)

Delimitação gráfica do «Centro Histórico de Macau»



Anexo à Lei n.º 11/2013 (Lei de Salvaguarda do Património Cultural)

Anexo III

Relação dos diplomas legais relacionados

Anexo III

Relação dos diplomas legais relacionados

• Regulamento Administrativo n. º31/2018, de 19 de Novembro	- Lista e delimitação gráfica dos bens imóveis classificados e das respectivas zonas de protecção
• Lei n. º9/2018, de 2 de Agosto	- Criação do Instituto para os Assuntos Municipais
• Lei n. º8/2014, de 25 de Agosto	- Prevenção e Controlo do Ruído Ambiental
• Lei n. º3/2014	- Regime do cartão de segurança ocupacional na construção civil
• Lei n. º11/2013, de 2 de Setembro	- Lei de Salvaguarda do Património Cultural
• Lei n. º5/2013, de 22 de Abril	- Lei de Segurança Alimentar
• Lei n. º5/2011, de 3 de Maio	- Regime de Prevenção e Controlo do Tabagismo
• Regulamento Administrativo n. º12/2009, de 4 de Maio	- Altera o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) com Capacidade não Superior a 200 m^3 por Recipiente
• Regulamento Administrativo n. º11/2009, de 4 de Maio	- Altera o Regulamento de Segurança relativo à Instalação de Aparelhos a Gás com Potências Elevadas"
• Regulamento Administrativo n. º28/2004, de 16 de Agosto	- Aprova o Regulamento Geral dos Espaços Públicos
• Lei n. º2/2004, de 8 de Março	- Lei de Prevenção, Controlo e Tratamento de Doenças Transmissíveis
• Regulamento Administrativo n. º38/2003, de 1 de Dezembro	- Cria a Comissão de Segurança dos Combustíveis
• Regulamento Administrativo n. º3/2003, de 10 de Março	- Estabelece as condições para a elaboração de projectos, direcção e execução de obras de instalação de redes de gás e para a montagem e reparação de aparelho a gás
• Regulamento Administrativo n. º31/2002, de 16 de Dezembro	- Aprova o Regulamento Técnico das Redes de Distribuição de Gases Combustíveis
• Regulamento Administrativo n. º30/2002, de 16 de Dezembro	- Aprova o Regulamento Técnico das Instalações de Abastecimento de Gás Canalizado em Edifícios

• Regulamento Administrativo n. º28/2002, de 16 de Dezembro	- Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) com Capacidade não Superior a 200 m^3 por Recipiente
• Regulamento Administrativo n. º26/2002, de 16 de Dezembro	- Aprova o Regulamento de Segurança Relativo à Instalação de Aparelhos a Gás com Potências Elevadas
• Ordem Executiva n. º 7/2002, de 4 de Março	- Altera o Regulamento da Actividade Hoteleira e Similar, aprovado pela Portaria n. º 83/96/M, de 1 de Abril, e alterado pela Portaria n. º 173/97/M, de 21 de Julho
• Despacho do Chefe do Executivo n. º218/2001, de 29 de Outubro	- Republica integralmente o Regulamento do Imposto do Selo, aprovado pela Lei n. º17/88/M, de 27 de Junho, e a respectiva Tabela Geral
• Lei n. º6/99/M, de 17 de Dezembro	- Estabelece a disciplina da utilização de prédios urbanos
• Decreto-Lei n. º81/99/M, de 15 de Novembro	- Reestrutura a orgânica dos Serviços de Saúde de Macau e extingue o Conselho da Saúde – Revogações
• Decreto-Lei n. º40/99/M, de 3 de Agosto	- Altera o Decreto-Lei n. º16/96/M, de 1 de Abril
• Portaria n. º173/97/M, de 21 de Julho	- Altera a Portaria n. º83/96/M, de 1 de Abril
• Decreto-Lei n. º56/96/M, de 16 de Setembro	- Aprova o Regulamento de Segurança e Acções em Estruturas de Edifícios e Pontes – Revoga o Decreto n. º44041, de 18 de Novembro de 1961, tornado extensivo a Macau pela Portaria n. º 19053, de 1 de Março de 1962
• Decreto-Lei n. º46/96/M, de 19 de Agosto	- Aprova o Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau
• Lei n. º6/96/M, de 15 de Julho	- Aprova o regime jurídico das infracções contra a saúde pública e contra a economia – Revogações
• Decreto-Lei n. º16/96/M, de 1 de Abril	- Aprova o novo regime de actividade hoteleira e similar
• Portaria n. º83/96/M, de 1 de Abril	- Aprova o regulamento do novo regime da actividade hoteleira e similar
• Decreto-Lei n. º40/95/M, de 14 de Agosto	- Aprova o regime jurídico da reparação por danos emergentes de acidentes de trabalho e doenças profissionais — Revogações
• Decreto-Lei n. º24/95/M, de 9 de Junho	- Aprova o Regulamento de Segurança contra Incêndios

• Decreto-Lei n. º34/93/M, de 12 de Julho	- Aprova o regime jurídico aplicável ao ruído ocupacional
• Decreto-Lei n. º83/92/M, de 31 de Dezembro	- Altera a relação dos monumentos, conjuntos e sítios classificados, anexa ao Decreto-Lei n. º56/84/M, de 30 de Junho, e à Portaria n. º90/89/M, de 31 de Maio
• Decreto-Lei n. º44/91/M, de 19 de Julho	- Regulamento de Higiene e Segurança no Trabalho da Construção Civil de Macau
• Portaria n. º62/91/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. º7/91/M, de 14 de Janeiro	- Actualiza as taxas a cobrar nos termos do Regulamento Geral da Construção Urbana – Revoga a Portaria n. º 150/85/M, de 21 de Agosto
• Decreto-Lei n. º37/89/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. º19/89/M, de 20 de Março	- Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Produtos Combustíveis – Revogações
• Decreto-Lei n. º79/85/M, de 21 de Agosto	- Aprova o Regulamento Geral de Construção Urbana – revogações das partes administrativas constantes no Diploma Legislativo n. º1600, de 31 de Julho de 1963
• Decreto-Lei n º56/84/M, de 30 de Junho	- Cria a Comissão de Defesa do Património Arquitectónico, Paisagístico e Cultural – Revoga os Decretos-Lei n. º 34/76/M e n. º 52/77/M, respectivamente, de 7 de Agosto e de 31 de Dezembro
• Lei n. º9/83/M, de 3 de Outubro	- Estabelece normas de supressão de barreiras arquitectónicas
• Decreto-Lei n. º4/80/M, de 26 de Janeiro	- Dá nova redacção à alínea e) do artigo 73. º e ao artigo 101. º do Regulamento Geral da Construção Urbana, aprovado pelo Diploma Legislativo n. º1600, de 31 de Julho de 1963

Anexo IV

Instruções para controlo da poluição ambiental

Anexo IV

Instruções para controlo da poluição ambiental

1. As «Instruções para Controlo do Ruído Ambiental», «Instruções para Controlo da Poluição por Fumos Negros e Oleosos e Maus Cheiros Provenientes dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Estabelecimentos Congéneres», «Instruções para Controlo da Poluição Luminosa Proveniente dos Painéis Publicitários, das Iluminações Decorativas e dos Monitores LED no Exterior dos Edifícios» e «Instruções para Controlo da Poluição Hídrica» são aplicáveis aos estabelecimentos em geral, como cafetarias, restaurantes, etc.

2. As «Instruções para Controlo do Ruído Ambiental», «Instruções para Controlo do Ruído Ambiental em Circunstâncias Especiais», «Instruções para Controlo da Poluição por Fumos Negros e Oleosos e Maus Cheiros Provenientes dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Estabelecimentos Congéneres», «Instruções para Controlo da Poluição Luminosa Proveniente dos Painéis Publicitários, das Iluminações Decorativas e dos Monitores LED no Exterior dos Edifícios» e «Instruções para Controlo da Poluição Hídrica» são aplicáveis aos estabelecimentos em geral, como cafetarias, restaurantes, que façam uso de equipamentos áudio e espectáculos ao ar livre (cuja potência contínua do altifalante seja superior a 150 W).

3. As «Instruções para Controlo do Ruído Ambiental», «Instruções para Controlo do Ruído Ambiental em Circunstâncias Especiais», «Instruções para Controlo da Poluição por Fumos Negros e Oleosos e Maus Cheiros Provenientes dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Estabelecimentos Congéneres», «Instruções para Controlo da Poluição Luminosa Proveniente dos Painéis Publicitários, das Iluminações Decorativas e dos Monitores LED no Exterior dos Edifícios» e «Instruções para Controlo da Poluição Hídrica» são aplicáveis aos estabelecimentos em geral como karaokes, discotecas, salas de diversão nocturna, salas de dança e bares que façam uso de equipamentos áudio e espectáculos ao ar livre (cuja potência contínua do altifalante seja superior a 150 W).

4. As «Instruções para Controlo da Poluição por Fumos Negros e Partículas Provenientes das Caldeiras ou das Fornalhas» são aplicáveis aos estabelecimentos acima referidos quando tiverem instaladas caldeiras ou fornalhas.

(1) Instruções para Controlo do Ruído Ambiental

- Propõe-se que seja efectuada a devida avaliação ambiental da zona escolhida para exercício do estabelecimento, evitando provocar possíveis perturbações por ruído (por exemplo nos edifícios habitacionais, lares de idosos, casas de convalescença, hospitais e escolas).
- O funcionamento dos estabelecimentos deve cumprir as exigências fixadas na Lei n.º 8/2014 "Prevenção e controlo do ruído ambiental".
- Os estabelecimentos devem ter em consideração com o impacte provocado pelo som produzido por altifalantes nos habitantes circunvizinhos. Caso seja necessário, devem ser instalados dispositivos de isolamento acústico/eliminação do ruído/anti-vibração, com vista a cumprir as exigências fixadas na Lei n.º 8/2014 "Prevenção e controlo do ruído ambiental".
- Deve ser evitado o uso de altifalante nos espaços ao ar livre, para minorar o impacte provocado pelo som manifestado nos habitantes circunvizinhos.

- Os estabelecimentos devem ter em consideração o impacte provocado pelo ruído produzido por equipamentos de ar condicionado e de ventilação nos habitantes circunvizinhos. Caso seja necessário, devem ser instalados dispositivos de isolamento acústico/eliminação do ruído/anti-vibração, com vista a cumprir as exigências fixadas na Lei n.º8/2014 "Prevenção e controlo do ruído ambiental".
- A instalação de equipamentos de ar condicionado e de ventilação, de sistema de arrefecimento na casa das máquinas e da boca de ventilação dos estabelecimentos deve ter em consideração com o impacte provocado pelo ruído produzido nos habitantes circunvizinhos, assim, deve ser mantida a distância adequada em relação a áreas "receptoras" sensíveis ao ruído (ex: edifícios habitacionais, lares de idosos, casas de convalescença, hospitais e escolas), ou espaços abertos, que permitam a dissipação do ruído e do calor, minimizando o impacte no ambiente circundante provocado pelo ruído e o calor produzidos, ou seja, deve ser evitada a instalação destes equipamentos nos pátios, vias estreitas, ou locais com pouca capacidade de dissipação do ruído.
- Propõe-se que seja efectuada a vistoria, a manutenção periódica e a eventual reparação dos sistemas de ar condicionado, das torres de arrefecimento e das bocas de ventilação, com vista a cumprir as exigências fixadas na Lei n.º8/2014 "Prevenção e controlo do ruído ambiental".

(2) Instruções para Controlo do Ruído Ambiental em Circunstâncias Especiais

- A escolha do local de estabelecimento deve ter em conta possíveis perturbações por ruído nos espaços circundantes mais sensíveis (ex: edifícios habitacionais), com vista a baixar a possibilidade de queixas. Os karaokes, bares, discotecas, salas de baile ou estabelecimentos congéneres são estabelecimentos com maiores probabilidades de produzir ruídos perturbadores e outras perturbações com origem na conduta humana com impactes no ambiente circundante. Assim, não é recomendável a instalação destes estabelecimentos em edifícios habitacionais, mas sim em hotéis, edifícios unicamente afectos às actividades comerciais ou de divertimento, com vista a reduzir a possibilidade de perturbações e eventuais queixas.
- O exercício da actividade deve ter em consideração a tolerância do impacte no ambiente circundante, evitando problemas de poluição sonora suscitados em virtude de se terem estabelecido muitas empresas similares no mesmo local, nomeadamente os problemas relacionados com ruídos perturbadores e perturbações com origem na conduta humana.
- Os estabelecimentos devem instalar materiais de isolamento acústico/eliminação do ruído/anti-vibração, com vista a cumprir as exigências fixadas na Lei n.º8/2014 "Prevenção e controlo do ruído ambiental".
- O estabelecimento deve fazer uma avaliação acústica sobre o ambiente circundante, adoptando medidas eficazes para que o som emitido por altifalantes e percepcionado pelos habitantes dos edifícios mais próximos seja mínimo, designadamente o som manifestado por altifalante ou durante os concertos ao ar livre, bem como os sons e ritmos de baixa frequência.
- A porta principal deve abrir apenas em direcção ao interior do estabelecimento. Caso abra em direcção ao exterior, o acesso deve obedecer a determinadas características (por exemplo: usar duas portas de fecho automático, com um espaço de amortecimento do ruído entre elas, e em que a abertura de uma só acontece após o encerramento da outra) com avisos ou cartazes informativos afixados em locais visíveis, no sentido de sensibilizar os clientes para que não

produzam ruído perturbador ao sair do estabelecimento, à noite, com vista a não afectar os outros.

- Na escolha de materiais de isolamento acústico ou de eliminação do ruído, deve ser assegurada a respectiva eficácia no que diz respeito a bloquear as frequências e os sons produzidos pelos altifalantes, em diversas escalas de isolamento.
- Os equipamentos musicais não devem ser instalados na estrutura do edifício, propõe-se o uso de materiais com taxa de transferência (T) compreendida entre 0,01 e 0,05; com eficiência de isolamento (η) compreendida entre 95% e 99%; e com proporção de frequências (f/fo – a frequência impulsora dos equipamentos vibradores e a frequência do sistema anti-vibração) compreendida entre 5,5 a 15.
- Na instalação de janelas, deve ser considerado o uso de vidros com alta eficiência de isolamento (ex: janelas duplas ou vidro isolado) para minorar a difusão de ruído ao exterior (especialmente o ruído de baixa frequência), ou adoptar outras medidas eficazes e viáveis para ter melhor efeito de isolamento acústico, com vista a cumprir as exigências fixadas na Lei n.º 8/2014 "Prevenção e controlo do ruído ambiental", para minimizar os impactes provocados nos "receptores" vizinhos (ex: edifícios habitacionais, lares de idosos e escolas).
- As portas e as janelas devem ser fechadas durante o exercício, evitando o ruído provocado por altifalantes do estabelecimento no ambiente circundante, nomeadamente nos locais passíveis de ser afectados pelo ruído.

(3) Instruções para controlo da poluição por fumos negros e oleosos e maus cheiros provenientes dos estabelecimentos de restauração e bebidas e estabelecimentos congéneres

i. Princípios gerais

- No cumprimento do princípio da prevenção da poluição e para evitar afectar as zonas residenciais e os habitantes circunvizinhos, propõe-se que antes de se decidir sobre a localização de cada um dos estabelecimentos de restauração e bebidas e estabelecimentos congéneres, se proceda à devida avaliação sobre o meio ambiente adjacente, a fim de serem tomadas as medidas de controlo práticas e necessárias para garantir a qualidade do ar e evitar eventuais reclamações sobre o funcionamento dos estabelecimentos no futuro.
- Os estabelecimentos devem abster-se de emitir poluentes que provoquem a poluição atmosférica, fumos visíveis, cinzas volantes e maus cheiros perturbadores através dos fogões de confecção de alimentos.
- A emissão de fumos negros não deve exceder seis minutos em cada período unitário de quatro horas; ou três minutos consecutivos em qualquer período. A emissão de fumos negros, aqui mencionadas, refere-se àquele que apresenta fumos de cor preta emitidos com a concentração e cor equivalentes ao padrão 1 da Escala de Ringelmann, ou mais intensa.

ii. Concepção da saída de gases

- Os gases devidamente tratados devem ser evacuados pela respectiva saída de gases especialmente projectada, cuja instalação deve ser feita de forma a não afectar as zonas residenciais e os habitantes circunvizinhos. A saída de gases deve ficar devidamente distanciada dos receptores adjacentes mais sensíveis à poluição atmosférica (por exemplo,

edifícios residenciais) e dos habitantes. O local de instalação de saídas de gases deve ter boas condições de ventilação, permitindo que os poluentes sejam evacuados por completo, sem obstruções. A saída de gases não deve ser instalada junto a pátios, em vias estreitas, etc.

- Se as circunstâncias assim o possibilitarem, recomenda-se que, as saídas de gases sejam, prioritariamente, instaladas na cobertura do edifício onde se situa o respectivo estabelecimento e num local onde os gases se possam espalhar mais facilmente, evitando-se, deste modo, afectar os prédios adjacentes. Para as chaminés ou saídas de gases instaladas na cobertura dos edifícios onde se localiza o estabelecimento, propõe-se que a sua altura seja de, pelo menos, 3 metros superior ao ponto mais alto do edifício adjacente, numa área circundante de 20 metros de diâmetro. De um modo geral, os gases devem ser evacuados pelas chaminés ou saídas de gases verticalmente e para cima.

iii. Exigências para o controlo da emissão de fumos oleosos

- O nível de densidade dos fumos oleosos emitidos pelos estabelecimentos de restauração e bebidas e estabelecimentos congéneres deve ser controlado a níveis inferiores a 1,5 mg/m^3*.

iv. Regulação da gestão do equipamento de tratamento de fumos oleosos

- Sistema de exaustão de gases
  - Nos estabelecimentos devem ser instalados sistemas de exaustão de gases adequados que possibilitem a saída de fumos oleosos tratados através de tubos exaustores.
  - Deve-se instalar, por cima da mesa de trabalho, um sistema de exaustão com tampão de gases com pré-processamento, e com capacidade suficiente para a recolha de gases; a velocidade de exaustão de gases na boca do tampão deve ser superior a 0,6 m/sec; a área do plano horizontal de projecção do exaustor deve ser 20 cm superior ao perímetro da mesa de trabalho e a velocidade de exaustão nos tubos deve ser superior a 7 m/sec.
- Equipamentos de tratamento de fumos oleosos
  - Nos estabelecimentos devem ser instalados equipamentos de tratamento de fumos oleosos com capacidade de exaustão não inferior a 90% e acompanhado dos documentos comprovativos das suas especificações técnicas, a fim de minimizar a emissão de poluentes tais como fumos negros e oleosos, cheiros e gases da fornalha, produzidos durante a confecção dos alimentos, devendo esses poluentes ser evacuados pela chaminé projectada para esse fim.
  - Caso se verifiquem maus cheiros nos fumos oleosos emitidos, deve-se instalar, então, equipamento de tratamento de cheiros de alta eficiência com os respectivos documentos comprovativos para este fins.
  - Na escolha dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos, deve-se ter em conta a capacidade máxima projectada da carga de emissão para o estabelecimento (na mais grave situação).
  - Na sua concepção deve ser ponderado o funcionamento contínuo dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos e assegurado existir um acesso seguro e fácil para verificação, manutenção e reparação.
  - Durante o funcionamento dos estabelecimentos deve ser assegurado o normal funcionamento dos equipamentos, incluindo mantê-lo em estado operacional.

- O responsável pelo estabelecimento deve manter em bom estado de conservação os documentos comprovativos da eficiência da exaustão e as instruções de operação, de manutenção e de conservação, devendo, ainda, ser capaz de os facultar, a todo o tempo, a pedido do serviço de licenciamento e agente de autoridade quando necessário.
- Para prevenir a poluição sonora, ao serem instalados os equipamentos de tratamento de fumos oleosos e outros equipamentos relacionados, deve ser ponderada a utilização de materiais de isolamento sonoro e anti-vibrações, a fim de satisfazer as exigências constantes na Lei n.º8/2014, «Prevenção e controlo do ruído ambiental».

■ Limpeza e manutenção dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos e outros tratamentos relacionados

- Devem-se verificar e monitorizar, frequentemente, a eficiência dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos, tomar as devidas medidas de manutenção, tais como: limpeza periódica, testes, manutenções e reparações dos equipamentos relacionados a ser efectuados por pessoal técnico, no sentido de garantir a eficiência de tratamento.
- Recomendam-se as seguintes frequências de limpeza e manutenção:
  - ◆ Exigências gerais
    - ● Proceder, pelo menos semanalmente, à limpeza, testes e manutenção dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos e dos equipamentos relacionados, devendo-se registar e guardar devidamente os registos de limpeza, testes e manutenção.
  - ◆ Placas de retenção de frente ou filtros
    - ● As placas de retenção de frente ou filtros devem ser limpos ou substituídos pelo menos semanalmente.
  - ◆ Exaustores hidráulicos ou outros equipamentos de tratamento semelhantes
    - ● Proceder, pelo menos semanalmente, à limpeza, verificação e manutenção dos respectivos equipamentos e à verificação das saídas de gases pelo menos duas vezes por dia (especialmente durante os períodos de evacuação de grandes quantidades de fumo). Sempre que se detectar que a evacuação de fumos não esteja a funcionar bem, deve-se proceder, de imediato, à limpeza e manutenção. Além disso, deve-se verificar periodicamente o funcionamento das bombas de água e as doses de detergente, de forma a assegurar o bom funcionamento dos equipamentos de tratamento.
  - ◆ Equipamentos electrostáticos de exaustão de fumos oleosos e cheiros
    - ● Se o equipamento não possuir um sistema de auto-limpeza, propõe-se que se faça a sua limpeza e manutenção pelo menos uma vez por semana. Propõe-se que se verifique a saída de fumos pelo menos duas vezes por dia (especialmente durante os períodos de exaustão de grandes quantidades de fumo). Propõe-se que se proceda a uma limpeza imediata no caso de se detectar uma diminuição na eficiência da evacuação de fumos.
    - ● Para equipamentos que contenham sistemas de auto-limpeza, propõe-se que se verifique a saída de gases pelo menos uma vez por dia (especialmente durante os períodos de exaustão de grandes quantidades de fumo). Propõe-se que se proceda à limpeza adequada no caso de se detectar diminuição na eficiência da evacuação

de fumos.

- ◆ Tubos exaustores
  - ● A sua limpeza, verificação e manutenção devem ser feitas pelo menos semestralmente.

- O responsável pelo estabelecimento deve manter em bom estado de conservação os documentos comprovativos sobre a limpeza, manutenção e conservação dos equipamentos acima referidos, devendo, ainda, ser capaz de facultá-los, a todo o tempo, a pedido do departamento de licenciamento e agente da autoridade quando necessário.
- Recomenda-se a definição de algumas orientações e procedimentos de operação, limpeza, inspecção, reparação e manutenção dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos e os relacionados, para serem cumpridos pelos trabalhadores.

v. Utilização de combustíveis

- ■ Para minimizar o impacto no ambiente, propõe-se que os estabelecimentos de restauração e bebidas e estabelecimentos congéneres usem combustíveis limpos, nomeadamente gás de petróleo, gás natural ou outras energias alternativas menos poluentes, evitando o consumo de diesel industrial, querosene e lenha, etc.
- ■ Relativamente ao controlo da poluição proveniente dos estabelecimentos de restauração e bebidas e de estabelecimentos congéneres onde se utilizam gasóleo, querosene e lenha como combustíveis, devem, ainda, ser tomadas como referência as "Instruções para controlo da poluição por fumos negros e partículas provenientes das caldeiras ou das fornalhas".

vi. Controlo de poluição secundária

- ■ Os resíduos resultantes da limpeza ou manutenção dos dispositivos de controlo da poluição, nomeadamente cinzas volantes, partículas, gorduras residuais recolhidas, águas residuais após a limpeza, materiais de absorção rejeitados, etc., devem ser devidamente recolhidos e tratados de modo a não causarem poluição secundária.

vii. Mecanismo de tratamento de reclamações

- ■ Recomenda-se que seja criado um mecanismo de tratamento de reclamações relacionadas com a poluição. Deve-se acompanhar os casos seguindo os procedimentos e mecanismos previstos, para que as situações sejam resolvidas o mais rapidamente possível.

* Os métodos a serem utilizados para fins de testes do nível de densidade de fumos oleosos emitidos por tubos exaustores devem ter como referência os padrões nacionais no anexo A de GB 18483-2001 da R.P.C.: «Normas de emissão de fumos oleosos para a restauração (preliminares)».

(4) Instruções para controlo da poluição por fumos negros e partículas provenientes das caldeiras ou das fornalhas

i. Princípios gerais

- ■ A emissão de fumos negros de caldeiras ou de fornalhas não deve exceder seis minutos em qualquer período unitário de quatro horas; ou três minutos consecutivos em qualquer período. A emissão de fumos negros, aqui referida, indica fumos de cor preta emitidos com a concentração e cor equivalentes ao padrão 1 da Escala de Ringelmann, ou mais intensa.
- ■ As partículas negras emitidas pelas chaminés de caldeiras ou pelas saídas de gases de

fornalhas devem ser controladas para valores inferiores a 22 mg/m^3.

- No cumprimento do princípio de prevenção da poluição e para evitar afectar as zonas residenciais e os habitantes circunvizinhos, deve-se escolher devidamente a localização de chaminés de caldeiras ou saídas de gases de fornalhas. Por isso, propõe-se que se proceda à devida avaliação sobre o meio ambiente adjacente antes de se decidir a localização, tomando medidas de controlo práticas, a fim de minimizar a emissão de poluentes de caldeiras ou de fornalhas e assegurar a qualidade do ar da zona onde se encontram os respectivos estabelecimentos.

ii. Concepção de equipamentos de controlo de poluição

- Atendendo ao facto que o gasóleo e alguns tipos de combustíveis contêm determinadas impurezas poluentes que serão emitidas e podem afectar a qualidade do ar, propõe-se, por isso, que sejam instalados, nos respectivos estabelecimentos, equipamentos de controlo de poluição de fumos negros e partículas poluentes, a fim de mitigar os poluentes emitidos, devendo manter-se esses equipamentos de controlo sempre ligados durante o período de funcionamento do estabelecimento.

iii. Concepção da chaminé ou saída de gases

- Os gases devidamente tratados devem ser evacuados pela respectiva chaminé ou saída de gases especialmente projectada, cuja instalação deve ser feita de forma a não afectar as zonas residenciais e os habitantes circunvizinhos. A chaminé ou saída deve ficar devidamente distanciada dos receptores adjacentes mais sensíveis à poluição atmosférica (por exemplo, edifícios residenciais) e habitantes. O local de instalação das chaminés deve ter boas condições de ventilação, permitindo que os poluentes sejam evacuados por completo, sem obstruções.
- Recomenda-se que, de modo geral, as chaminés ou saídas de fumos sejam instaladas no topo do edifício onde se encontra o respectivo estabelecimento, evitando, ainda, afectar os residentes nos andares mais altos do próprio edifício ou dos prédios adjacentes. Por isso, propõe-se que as chaminés ou saídas de fumos dos estabelecimentos sejam colocadas, pelo menos, 3 metros acima do ponto mais alto dos edifícios onde se encontram os estabelecimentos ou dos edifícios adjacentes mais sensíveis ao impacto da poluição. De modo geral, os fumos e gases devem ser evacuados pelas chaminés ou saídas de fumos, verticalmente e para cima.

iv. Funcionamento e gestão de equipamentos de controlo de poluição

- No funcionamento quotidiano do respectivo estabelecimento, deve-se assegurar que as caldeiras ou fornalhas funcionem em boas condições, evitando a acumulação de cinzas de carbono no interior dos tubos das caldeiras ou fornalhas.
- Os bicos de ignição das caldeiras ou das fornalhas devem ser frequentemente examinados e limpos, mantendo as proporções correctas de ar e combustíveis, observando-se os respectivos manuais de operação. Os filtros dos ventiladores devem estar sempre em boas condições.
- Deve-se ligar e operar as caldeiras ou fornalhas conforme os procedimentos apropriados ou recomendados pelos respectivos fabricantes, de forma a evitar originar a poluição do ar devido à sua utilização inadequada.

- Deve-se verificar e monitorizar, frequentemente, a eficiência dos equipamentos de controlo de poluição, assim como os fumos negros e partículas emitidas pelas chaminés ou saídas de gases e tomar as devidas medidas de manutenção, tais como: limpeza periódica de chaminés, tubos exaustores de gases e equipamentos de controlo de partículas; devendo os testes, as manutenções e reparações dos equipamentos relacionados ser efectuados por pessoal técnico, no sentido de garantir a eficiência de tratamento. Deve-se, ainda, registar e guardar devidamente os registos de testes, manutenções e reparações.
- Se for necessário instalar equipamentos de controlo de partículas poluentes, propõe-se que os mesmos sejam limpos e testados, pelo menos, duas vezes por semana. Para além disso, sugere-se que sejam verificadas as chaminés e as saídas de gases pelo menos uma vez por dia (particularmente quando a caldeira se encontrar na sua máxima carga). Propõe-se que os trabalhos de limpeza e manutenção e os testes das chaminés ou das saídas de gases sejam efectuados pelo menos trimestralmente, conforme o real funcionamento das caldeiras e fornalhas.
- Propõe-se que se elaborem orientações e procedimentos de operação, limpeza, inspecção, manutenção e reparação de equipamentos de controlo de poluição, para serem cumpridos pelo pessoal relacionado.

v. Utilização de combustíveis

- Propõe-se que os estabelecimentos utilizem, sempre que possível, combustíveis de baixo teor de enxofre ou com poucas impurezas, como, por exemplo, diesel com um teor de enxofre não superior a 0,5%, gasolina, gás de petróleo liquefeito (GPL), gás natural, entre outros, para minimizar a emissão de fumos negros e partículas pela caldeira e pela chaminé da fornalha.

vi. Controlo de poluição secundária

- Os resíduos resultantes da limpeza ou manutenção dos dispositivos de controlo de poluição, tais como: cinzas volantes, partículas e águas residuais devem ser devidamente recolhidos e tratados após a limpeza, de modo a não causarem poluição secundária.

vii. Mecanismo de tratamento de reclamações

- Recomenda-se que seja criado um mecanismo de tratamento de reclamações relacionadas com a poluição. Deve-se acompanhar os casos seguindo os procedimentos e mecanismos previstos, para que as situações sejam resolvidas o mais rapidamente possível.

(5) Instruções para controlo da poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários, das iluminações decorativas e dos monitores LED no exterior dos edifícios

i. Para a utilização de painéis publicitários luminosos, placas e lâmpadas néon de publicidade, painéis com iluminação LED e monitores electrónicos de publicidade são aplicáveis as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de painéis publicitários luminosos e equipamentos congéneres.

ii. Para a utilização de lâmpadas reflectoras decorativas, que sejam para projectar em fachadas ou para os painéis de publicidades de estabelecimentos, são aplicáveis não só as instruções

gerais para controlo de poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários luminosos e equipamentos congéneres, mas também, simultaneamente, as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de lâmpadas reflectoras decorativas.

iii. Para a utilização de lâmpadas LED como decoração dos painéis publicitários luminosos são aplicáveis não só as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários luminosos e equipamentos congéneres, mas também, simultaneamente, as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de lâmpadas LED publicitárias.

iv. Para a instalação de monitores electrónicos de publicidade em estabelecimentos são aplicáveis não só as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários luminosos e equipamentos congéneres, mas também, simultaneamente, as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de monitores electrónicos publicitários.

- **Instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários luminosos e equipamentos congéneres**

  - A aplicação da quantidade devida de luzes decorativas serve não só para embelezar os painéis publicitários, mas também é favorável para evitar a poluição luminosa e para economizar energia. Para tal, o responsável do estabelecimento deverá ter um conhecimento aprofundado sobre o local e ponderar antes de instalar os painéis publicitários luminosos. Por outro lado, pese embora as instalações ou equipamentos luminosos acesos contribuam efectivamente para a iluminação do ambiente da zona onde se encontram os estabelecimentos, afectarão, no entanto, o ambiente se a sua iluminação for excessiva. Por isso, o responsável pelo estabelecimento deverá tomar medidas efectivas no sentido de evitar causar poluição luminosa.
  - Ao instalar os dispositivos de iluminação deve-se fazê-lo de forma a evitar que a luz atinja directamente as residências ou sítios vizinhos que sejam facilmente afectados pela iluminação. Pode-se, por exemplo, ajustar as posições e ângulos dos dispositivos de iluminação e garantir que a iluminação vertical a projectar sobre as janelas ou portas das casas vizinhas não seja superior a 4 lx.
  - Sugere-se que se regule para uma intensidade mais fraca ou até que se desliguem as luzes dos painéis de publicidade ou iluminação decorativa, no período entre as 23 horas e 6 horas do dia seguinte. Deve-se evitar projectar luzes ou imagens muito dinâmicas que piscam ou mudam com grande frequência. Por outro lado, deve-se optar por utilizar aparelhos e equipamentos de iluminação com a função de regulação de níveis de luz. É recomendável definir um mecanismo de regulação de iluminação para dias comuns e feriados, por forma a reduzir o impacto ambiental nas zonas circunvizinhas e poupar energia.
  - Sugere-se que se guarde devidamente os dados de iluminação e as informações técnicas sobre os equipamentos para eventual consulta das entidades competentes.

- **Instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de lâmpadas reflectoras decorativas**

- Antes da instalação das lâmpadas reflectoras é indispensável definir devidamente as posições e ângulo das mesmas, assim como considerar a tomada de medidas apropriadas, por exemplo, acrescentar cobertor ou vedação da iluminação para garantir que a luz seja efectivamente projectada aos pontos indicados.
- Deve-se planear, com rigor, a quantidade das lâmpadas reflectoras e os pontos marcados a serem iluminados, de forma a evitar que haja muitas lâmpadas a iluminar o mesmo ponto.
- Evitar instalar lâmpadas reflectoras ou as de chão com ângulo de elevação, cuja luz possa atingir os edifícios residenciais vizinhos, com o intuito de reduzir o impacto sobre o céu na noite, especialmente, para as observações astronómicas.
- Evitar que a iluminação incida directamente sobre materiais com alto nível de reflexão (objectos de inox ou metais).

➢ **Instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de lâmpadas LED publicitárias**

- As lâmpadas LED são, de facto, grandes condensadoras, e uma vez que o grande contraste de luzes provocado pela sua utilização pode causar incómodo nos moradores, o nível de iluminação deste tipo de lâmpadas publicitárias na noite não deve ser superior a 400 cd/m^2.
- Recomenda-se que o intervalo de cada piscada das lâmpadas LED não seja inferior a 1 segundo. Recomenda-se também que se use menos a luz vermelha e a luz branca.
- Recomenda-se que se instale uma placa de isolamento apropriada em cima dos painéis publicitários, por exemplo, placa de plástico com baixo nível de transparência, ou outros dispositivos de dispersão óptica no sentido de evitar o encandear de olhos.
- Para as lâmpadas LED publicitárias instaladas perto dos edifícios residenciais ou objectos sensíveis, recomenda-se que se faça uma plena ponderação e avaliação antes da sua instalação, e que se adoptem medidas eficazes, com vista a evitar o impacto provocado pelas luzes sobre os objectos sensíveis circundantes.

➢ **Instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de monitores electrónicos publicitários**

- Atendendo ao facto de que a publicidade com imagens de grande frequência de movimento e muito dinâmicas para a visão, projectadas por monitores electrónicos, têm sido objecto de reclamações, recomenda-se que antes de serem instalados os monitores seja feita a devida ponderação e avaliação. O nível de iluminação na noite não deve ser superior a 400 cd/m^2.
- Para os monitores electrónicos instalados perto dos edifícios residenciais ou objectos sensíveis à recepção de iluminação, sugere-se que sejam desligados no período entre as 23 horas e 6 horas do dia seguinte.
- Para os monitores que funcionam simultaneamente com alto-falantes é obrigatório cumprir as disposições da Lei n.º 8/2014 "Prevenção e controlo do ruído ambiental". Para além disso deve-se adoptar medidas adequadas para garantir que os residentes dos edifícios vizinhos ou pessoas que se encontram nos locais em redor, mais susceptíveis

ao ruído, não sejam afectados pelos ruídos perturbadores emitidos pelos alto-falantes, especialmente os sons de baixa frequência.

(6) Instruções para Controlo da Poluição Hídrica

- No estabelecimento devem ser instalados equipamentos para controlo da poluição, para que as águas residuais descarregadas estejam de acordo com o Decreto-Lei n.º 46/96/M, de 19 de Agosto, que aprova o Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau.
- No estabelecimento devem ser realizadas a inspecção, a limpeza e a manutenção periódicas dos equipamentos para controlo da poluição, com vista a assegurar a eficiência de tratamento.
- Não deve usar a rede de drenagem pluvial nem as ruas circundantes para descarregar as águas residuais e óleos usados, para evitar a poluição ambiental. Os óleos usados devem ser eficazmente recolhidos e tratados.
- Sempre que for viável, propõe-se que sejam instalados equipamentos economizadores de água, tais como torneira, descongelador, autoclismo, etc., bem como adoptar as respectivas medidas de poupança, como, por exemplo, evitar abrir a torneira prolongadamente para limpeza de alimentos ou descongelamento, aproveitar as águas usadas de limpeza de alimentos e de descongelamento, com o fim de economizar água e diminuir os custos.

Observações: O conteúdo relacionado com a legislação de protecção ambiental e as instruções de controlo de poluição de Macau constante no presente "Manual", de acordo com as situações concretas, pode ser atempadamente revisto, actualizado e ajustado, pelo que, sugere-se que os requerentes consultem, se acharem necessidade, a página electrónica da Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental (www.dspa.gov.mo), onde se encontram as informações mais recentes.

Anexo V

Relação de regimes e instruções
respeitantes aos projectos de obras de construção/ampliação

1. "Critérios de apreciação de projectos de obras de construção e de ampliação e Instruções de procedimentos administrativos"

2. "Regulamentação das condições referentes à altura dos edifícios e edificabilidade dos lotes" (Circular n. º01/DSSOPT/2009)

3. "Notas de observação para o preenchimento da Memória Descritiva das Fracções Autónomas"

4. "Instruções para elaboração do *Softcopy* da Ficha Técnica"

5. "Instruções para elaboração do *Softcopy* da Folha de Cálculo das Áreas de Cada Piso"

6. "Definições e conceitos de área bruta de utilização e de índice de utilização de fracções"

7. "Obras particulares – Instruções para apreciação, aprovação, vistoria e operação dos equipamentos de elevadores"

8. "Instruções para elaboração dos projectos de obras de construção e de ampliação – área de arquitectura"

9. "Instruções para elaboração dos projectos de obras de construção e de ampliação – área de engenharia electromecânica"

10. "Instruções para elaboração dos projectos de obras de construção e de ampliação – área de gases combustíveis ou de combustíveis"

11. "Instruções para elaboração dos projectos de obras de construção e de ampliação – área de engenharia civil"

12. "Instruções para apreciação, aprovação e vistoria das instalações de entretimento de grande dimensão"

Observações: As instruções relativas às obras na especialidade de arquitectura referenciadas neste Anexo podem ser atempadamente revistas, actualizadas ou ajustadas conforme as situações concretas, pelo que, sugere-se que os requerentes consultem, se acharem necessidade, a página electrónica da Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes (http://www.dssopt.gov.mo) onde se encontram as informações mais recentes.

Anexo VI

Lista de controle das condições de Segurança e Saúde Ocupacional para Restaurantes

Local de Trabalho		
	1.	Manter o local de trabalho sempre limpo
	2.	Não obstruir as vias de circulação
	3.	Desimpedir as saídas de emergência e escapatórias
	4.	Arrumar materiais ordenadamente e não demasiado alto
	5.	Não laborar ou ocupar com objectos a via pública
	6.	Pintar as paredes em tons claros, com tinta lavável e anti-reflexo
	7.	Revestir paredes com azulejos
	8.	Instalar escoamento de água eficaz na cozinha
	9.	Nas cozinhas o chão deve ser composto de material anti-derrapante
	10.	Reparar os pavimentos
	11.	Evitar a acumulação de água e gorduras
	12.	Remover imediatamente utensílios estragados
	13.	Deve utilizar recipientes com tampa e de fácil limpeza para armazenar lixo, restos de comida, vidros partidos
	14.	Disponibilizar água potável

Equipamento de 1os socorros		
	15.	Instalar caixa de 1os socorros, devidamente equipada
	16.	Os nomes e contactos das pessoas responsáveis pela caixa de 1os socorros devem estar colocados na mesma, em Chinês e Português (ou romanizado) Os responsáveis devem inspeccionar regularmente a quantidade de materiais e o seu prazo de validade
	17.	A Caixa de 1os socorros deve ser colocada em local visível e de fácil acesso

Riscos Eléctricos		
	18.	Instalar/substituir a tomada/ ficha
	19.	Instalar tomadas estanques
	20.	Não utilizar adaptadores estalados ou com sinais de sobreaquecimento
	21.	Evitar sobrecarregar as tomadas
	22.	Não usar ferramentas a 220V ou acima de 220V em locais molhados da cozinha
	23.	Todas as máquinas eléctricas devem ter ligação à terra
	24.	Manter quadros, ligações, tomadas, fichas e cabos eléctricos sempre limpos
	25.	Instalar o contador eléctrico dentro de caixa metálica isolada e mantê-la limpa
	26.	As portas dos quadros eléctricos devem estar ligadas à terra e os fusíveis, cabos e outros elementos eléctricos devidamente cobertos
	27.	Instalar equipamentos tais como fusíveis e interruptores de corte e protecção automáticos
	28.	Máquinas eléctricas, cabos, tomadas, fichas, interruptores que estejam em más condições ou avariados devem ser sinalizados e substituídos imediatamente
	29.	Fazer manutenção regular da instalação eléctrica. Guardar os relatórios da inspecção

Protecção de máquinas		
	30.	Instalar protecção nas partes perigosas das máquinas, tais como, partes móveis, rotativas, lâminas, esmeris, serras, etc.
	31.	Colocar avisos explicando o uso do aparelho e a prevenção de acidentes em locais visíveis
	32.	Os aparelhos devem ser desligados das tomadas quando se proceder à sua limpeza ou manutenção
	33.	Os aparelhos eléctricos devem ser manuseados apenas por pessoas qualificadas para tal
	34.	Os aparelhos eléctricos devem ser regularmente inspeccionados e reparados. Guardar os relatórios da inspecção

Garrafas de gás		
	35.	Manter as garrafas dos gases fixas na vertical

	36.	Substituir cabos, mangueiras ou manómetros
	37.	As garrafas de gás devem ser identificadas através de rótulos ou cores apropriadas
	38.	O sistema de gás dos carrinhos utilizados para manter a comida quente ou para preparar pratos ligeiros deve estar adequadamente instalado
	39.	Todas as garrafas de gás devem ser inspeccionadas diariamente e o relatório guardado

Trabalho em altura		
	40.	Usar plataformas adequadas para trabalho em altura
	41.	As escadas de mão devem ser usadas conforme o padrão de segurança
	42.	As plataformas de trabalho elevatórias devem ser usadas conforme o padrão de segurança
	43.	Utilizar cinto de segurança quando efectuar trabalho em altura

Prevenção Contra Incêndio		
	44.	Não colocar materiais inflamáveis, papeis e resíduos junto a fontes de calor ou fogos nus
	45.	Os manómetros e interruptores do sistema de fornecimento de combustível devem estar devidamente rotulados
	46.	Proceder à manutenção e reparação dos sistemas de prevenção e combate a incêndios por pessoal qualificado
	47.	Proceder à manutenção e inspecção regular dos fogões e respectivas condutas de gás. Guardar os relatórios
	48.	Disponibilizar extintores apropriados em quantidade suficiente
	49.	As portas corta-fogo e de emergência, bem com as vias de evacuação devem estar desimpedidas
	50.	As portas corta-fogo e de emergência devem estar fechadas mas não trancadas

Câmara Frigorífica		
	51.	Instalar iluminação interior apropriada na câmara frigorífica
	52.	Instalar dispositivo para abertura pelo interior, alarme e inter-comunicador dentro da câmara frigorífica
	53.	Usar vestuário apropriado para baixas temperaturas dentro da câmara frigorífica quando efectuar trabalho prolongado
	54.	Manter o pavimento da câmara refrigeradora limpo e seco

Elevadores para comida		
	55.	Colocar avisos em locais visíveis sobre o uso correcto dos elevadores para comida
	56.	Colocar sinal sonoro em todos os níveis onde parem os elevadores para comida
	57.	Instalar sistema de protecção nos elevadores de comida de modo a que estes só se possam movimentar quando as portas estão fechadas
	58.	As portas dos elevadores de comida devem estar sempre fechadas, excepto quando existe necessidade de colocar ou retirar materiais
	59.	Deve ser feita inspecção e manutenção regular aos elevadores de comida. Guardar os relatórios

Utilização de Utensílios Cortantes		
	60.	As facas devem ser colocadas em porta facas quando não utilizadas
	61.	Os utensílios cortantes devem estar bem arrumados e a lâmina deve estar sempre bem protegida
	62.	As facas não devem ser lavadas junto com os pratos e outros equipamentos da cozinha
	63.	Os trabalhadores devem usar luvas anti-corte e avental
	64.	O corte dos alimentos deve ser efectuado em tábuas apropriadas, colocadas em superfície estável

Objectos Quentes		
	65.	Os recipientes para líquidos quentes não devem estar cheios e devem ser colocados em lugares apropriados e afastados de zonas de passagem
	66.	As pegas das panelas não devem estar junto ao lume ou viradas para o exterior dos fogões
	67.	Os cozinheiros devem utilizar roupa, avental, calçado e luvas apropriados
	68.	Os micro-ondas e os fornos devem ser inspeccionados diariamente

Ventilação		
	69.	Instalar sistema de ventilação para melhoria da circulação do ar
	70.	Instalar sistema de indução/exaustão
	71.	Instalar sistema de extracção localizada
	72.	Deve ter uma boa ventilação nas cozinhas e locais quentes
	73.	Colocar sistema de exaustão localizada junto aos fogões e fornos a fim de facilitar a remoção de fontes de calor
	74.	Colocar protecção nos aparelhos de ventilação
	75.	Limpeza periódica do exaustor e condutas

Substâncias Químicas		
	76.	Deve ter compartimento próprio para substâncias químicas
	77.	Tapar os recipientes que contêm substâncias químicas
	78.	Colocar rótulos nos recipientes
	79.	Deve manusear substâncias químicas em locais com boa ventilação
	80.	Usar protecções individuais para manusear substâncias químicas
	81.	Não armazenar produtos químicos junto a fogos nus ou locais com altas temperaturas
	82.	Não comer, beber e fumar junto dos produtos químicos

Iluminação		
	83.	Melhorar a iluminação do local de trabalho com lâmpadas fluorescentes
	84.	Melhorar a iluminação do local de trabalho aumentando o número de lâmpadas fluorescentes
	85.	Substituir as lâmpadas fluorescentes fundidas
	86.	Instalar armaduras estanques e anti-deflagrantes
	87.	Manter as armaduras das lâmpadas limpas

Ruído		
	88.	As máquinas utilizadas dentro da cozinha não devem produzir muito ruído
	89.	Separar por zonas os trabalhos e máquinas que produzem ruído
	90.	Instalar silenciador no sistema de ventilação
	91.	Levar a efeito testes ao ruído produzido no local de trabalho

Instalações de Higiene Pessoal		
	92.	Instalar ventilação na casa de banho
	93.	Instalar lavatório/sanita
	94.	Reparar lavatório/sanita
	95.	Não armazenar materiais na casa de banho
	96.	Manter a casa de banho limpa
	97.	Fornecer caixotes do lixo, toalhetes de papel ou secador de mãos

Equipamento de Protecção Individual e Sinalização		
	98.	Fornecer e usar equipamento de protecção para os órgãos respiratórios
	99.	Fornecer e usar equipamento de protecção para a face
	100.	Fornecer e usar equipamento de protecção para os olhos

	101.	Fornecer e usar equipamento de protecção para os ouvidos
	102.	Fornecer e usar equipamento de protecção para as mãos
	103.	Fornecer e usar equipamento de protecção para os pés
	104.	Fornecer cintos de segurança
	105.	Afixar sinalização de segurança

Exame Médico de Saúde Ocupacional		
	106.	Providenciar exames médicos pré-admissão, bem como periodicamente, aos trabalhadores expostos a ruído excessivo