CENTRO REGIONAL DE APOIO AO ARTESANATO

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
SECRETARIA REGIONAL DA ECONOMIA

Requerimento para obtenção da Carta de Unidade Produtiva Artesanal

PREENCHER EM MAIÚSCULAS

1 Identificação da empresa

Denominação social		N.I.F.
		Data de início de actividade
Sede (Rua, Praça, Lugar, etc.)		Número de trabalhadores
Ilha	Freguesia	Telefone
Concelho	Código Postal –	Telemóvel de contacto
E-mail		Fax

2 Informações complementares

Forma jurídica	Capital Social	Contabilidade organizada Sim ☒ Não ☐

3 Actividades em que pretende ser reconhecida

Nº Repertório

4 Outras actividades desenvolvidas

5 Identificação do(s) artesão(s) responsável(is) pela produção

Nº Repertório	Nome(s) completo(s)	Número RNA

6 Identificação das pessoas que têm poderes para obrigar a empresa

Nome(s) completo(s)	Bilhete de Identidade nº

7 Descrição dos processos de produção e indicação dos equipamentos utilizados

Legislação aplicável: DLR nº 13/2001/A, de 12 de Novembro, com as alterações introduzidas pelo DLR nº 16/2003/A, de 7 de Abril / Portaria nº 20/2004, de 18 de Março

8 Descrição das matérias primas utilizadas e artigos produzidos

_____

_____

_____

_____

_____

_____

9 Documentos entregues em anexo

Nas quadrículas indique o número dos documentos entregues.

- ☐ - Cópia da escritura de constituição, e suas alterações, e dos estatutos elaborados em documento complementar à escritura, quando aplicável;
- ☐ - Cópia da declaração de início de actividade;
- ☐ - Cópia do Cartão de Identificação Fiscal;
- ☐ - Cópia da folha de remunerações do mês anterior à apresentação da candidatura, quando aplicável;
- ☐ - Documento comprovativo do devido licenciamento, para as unidades produtivas cuja actividade seja a produção e preparação de bens alimentares;
- ☐ - Cópia(s) do(s) Bilhete(s) de Identidade das pessoas que têm poderes para obrigar a empresa;
- ☐ _____
- ☐ _____

10 Declaração

Declara, sob compromisso de honra, que os dados constantes no presente formulário, correspondem à verdade.

Local _____

Data ☐☐☐☐ ☐☐ ☐☐

Assinatura(s) de quem tem poderes para obrigar a empresa:

_____

_____

11 Autenticação da Declaração

A preencher pelo CRAA e Serviços de Finanças

Carimbo

Local de Recepção _____

Data ☐☐☐☐ ☐☐ ☐☐

Assinatura _____

12 Registo de entrada

A preencher pelo CRAA

Instruções de preenchimento:

Campo 1 - Identificação da empresa

- Indique o número de trabalhadores da empresa, o código da organização, o montante da folha de remunerações do mês anterior à apresentação do requerimento.

Campo 3 - Actividades em que pretende ser reconhecida

- Indique a actividade ou as actividades artesanais em cuja empresa pretende ser reconhecida consultando o quadro anexo à Portaria nº 119/2013, de 13 de Outubro, aceites a CRAA pela Portaria nº 2.0/2021 de 18 de Março.

- Tenha em atenção que para cada uma dessas actividades a empresa tem que preencher os requisitos estabelecidos no Decreto-Lei nº 41/2001, de 6 de Fevereiro, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei nº 110/2012, de 16 de Maio (Actividades elaboradas à RNA pelo Decreto nº 19/2001/A, de 12 de Novembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 18/2013/A, de 7 de Abril).

Campo 5 - Identificação do(s) artesão(s) responsável(is) pela produção

- Indique para cada uma das actividades em que a empresa pretende ser reconhecida o artesão responsável pela produção, com referência ao respectivo número de registo no Registo Nacional do Artesanato (RNA).

Legislação aplicável: D.R. nº 15/2003/A de 7 de Abril / Portaria nº 61/2004/A de 12 de Novembro, com as alterações introduzidas pelo D.R. nº 15/2009/A de 7 de Abril / Portaria nº 61/2009 de 12 de Novembro

CENTRO REGIONAL DE APOIO ARTESANATO

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
SECRETARIA REGIONAL DA ECONOMIA

Requerimento para obtenção da Carta de Unidade Produtiva Artesanal

Anexo

Normas de Instalação e Funcionamento das Unidades Produtivas Artesanais do sector alimentar

1 Localização

· Local afastado de instalações de animais, lixeiras, ou outras instalações que possam comprometer as condições de higiene do local.

· As dependências afectas ao estabelecimento devem ser separadas da habitação, podendo contudo ter uma porta de comunicação com este, mas exclusivamente para a entrada de quem trabalha no estabelecimento, sendo o acesso feito através de uma zona higienização, na transição para o local de trabalho.

2 Características construtivas

· Paredes lisas, pintadas de cor clara, com revestimento resistente às lavagens e impermeável, até pelo menos 1.5 metros de altura.

· Pavimento liso, resistente impermeável, com pendentes ou meios de drenagem de água que permitam o escorrimento adequado das águas de lavagem.

· Tecto contínuo, de cor clara, impermeável à humidade e fácil de lavar.

· Pé direito suficiente para assegurar uma cubicagem de ar adequado ao número de pessoas e ao tipo de trabalho, com altura média não inferior a 2.80 m. Quando o tecto for inclinado, pode ter no seu ponto mais baixo menos de 2.8 m, desde que não prejudique as condições de laboração ou de lavagem e haja adequada renovação de ar.

· As janelas ou aberturas de ventilação devem abrir apenas para locais que não permitam a entrada de poeiras e devem ser dotadas de redes mosquiteiros.

3 Dimensões e organização espacial

· As dependências devem ter dimensões adequadas à capacidade de produção em cada ciclo de fabrico, de acordo com o processo tecnológico e equipamento a instalar, por forma a assegurar condições de funcionalidade e higiene.

· O estabelecimento deve dispor de instalações sanitárias, que permitam a adequada higiene de quem nele trabalha. Se o estabelecimento for anexo à habitação ou próximo da habitação do artesão, é dispensável a existência de chuveiro ou de sanita no próprio estabelecimento.

· A entrada na zona de laboração deve ser precedida de um átrio, ou ante - câmara para a colocação do vestuário e calçado de trabalho e para operações de higiene pessoal.

· Deve haver condições ou local adequado para a lavagem e arrumação dos equipamentos, sem pôr em causa a higiene e salubridade dos produtos ou matérias primas.

· Deve haver um local específico para armazenagem de matérias primas e subsidiárias, com condições que permitam a manutenção desses produtos em perfeitas condições de higiene e de estabilidade.

· Deve haver um local ou armário destinado exclusivamente aos produtos e utensílios de limpeza.

4 Equipamentos e utensílios

· Todos os equipamentos e utensílios que contactam com os produtos devem ser de materiais aprovados para uso alimentar.

· Os utensílios devem ser adequados às funções e capacidades a que se destinam.

· Deve haver contentores adequados para a recolha de resíduos de laboração e um local adequado para a sua permanência até serem retirados.

5 Protecção do meio ambiente

· Os resíduos e águas residuais devem ser eliminados ou tratados adequadamente para não constituírem um foco de poluição do meio ambiente.

6 Controlo da produção

· O artesão deve manter um registo dos tipos e quantidades de matérias primas utilizadas, bem como dos produtos, produzidos e comercializados.

· Quando as matérias primas ou os produtos finais necessitarem de manutenção em regime de frio, deve haver um registo diário das temperaturas dos equipamentos frigoríficos.