



**CTA - Confederação das Associações  
Económicas de Moçambique**

---

## **Parecer do Sector Privado sobre a Proposta de Revisão do Regulamento de Empreendimentos Turísticos, Restauração e Bebidas e Salas de Dança**

## I. INTRODUÇÃO

Ao abrigo do decreto nº 49/2016, de 31 de dezembro o governo aprovou o regulamento de que estabelece normas e procedimentos referentes o regime jurídico da instalação, exploração e funcionamento dos empreendimentos turísticos, estabelecimentos de restauração e bebidas e salas de dança, bem como o sistema da sua classificação e registo.

A revisão enquadra-se no âmbito do disposto na Lei n.º 4/2004, de 17 Junho (lei do turismo), que reconhece a necessidade de Estado proceder de forma contínua, reformas do quadro regulatório do sector, de modo a adequar nova dinâmica exigida pelo desenvolvimento do sector dada a sua importância na criação do emprego e geração de renda o que o torna uma das áreas importantes áreas para a diversificação da economia nacional.

## II. COMENTÁRIOS NA GENERALIDADE

Pode se verificar na presente proposta o esforço do governo na facilitação do licenciamento de actividades no sector através da descentralização de competências do nível central ao nível provincial, o que ao nosso entender, vai de acordo com o plasmado no Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo em Moçambique que na criação dum ambiente favorável de modo a tornar o país um destino mais vibrante, dinâmico com uma indústria turística crescente e sustentável. Contudo, pode se verificar que em alguns casos específicos, o novo decreto não toma em conta a questão relativa ao *know-how* em matérias determinadas matérias para o acto do licenciamento de algumas actividades específicas.

Relativamente aos requisitos para exercício da actividade de Catering, no geral parece-nos serem excessivos, onerosos para as empresas de catering (tendo em conta a sua realidade financeira, a sua experiência, infra-estruturas etc.) o que pressupõe que na sua elaboração provavelmente não se tenha tido em consideração o contexto das empresas moçambicanas e a realidade de Moçambique.

Neste âmbito, achamos que no decreto devem constar aqueles requisitos essenciais sem os quais não é possível desenvolver a actividade de catering e que garantam a segurança dos alimentos

que é um dos problemas mais importantes de saúde pública, sendo responsabilidade das entidades governamentais envidar esforços no sentido de promover a melhor segurança da cadeia alimentar.

### III. COMENTÁRIOS NA ESPECIALIDADE

#### 1. Competências para o licenciamento

##### Artigo 11

No n.º 1 deste artigo da proposta de alteração ponto do Decreto prevê-se que a autorização, *para instalação, alteração, ampliação, mudança de localização, encerramento de estabelecimento de catering de aviação, bem como a suspensão da actividade é da competência do ministro que superintende o sector do turismo, mediante parecer do órgão que tutela o sector da aviação*, salvo melhor opinião legal em contrario, o governo de Moçambique através do Decreto n.º 77/12019, de 17 de Setembro (concernente a revisão do Regulamento da actividade de assistência em escala, no sector da aviação civil, aprovado pelo Decreto n.º 64/2016, de 26 de Dezembro) deferiu para Autoridade Reguladora da Aviação Civil de Moçambique a a competência para licenciar a categoria K de serviços de assistência em Escala mormente a assistência de restauração (Catering), pelo que visando evitar duplicação ou conflito de competência deve-se harmonizar, dada as especificidade técnicas e os standard internacionais, com o Ministério do Transporte e Comunicações. A nossa sugestão é que mantenha a competência de licenciar na Autoridade Reguladora da Aviação Civil de Moçambique dado o seu know How e experiencia, Contudo, esta autoridade passa solicitar previamente o parecer do Ministério de Turismo e Cultura.

##### Artigo 11

**Ponto 1A:** As competências previstas neste artigo, devem seguir a sequencia fixada nas alíneas c), d), e e) do artigo 9.

**Ponto 1B:** As competênciaS fixadas para os Governadores provinciais no n.º 3 do artigo 11, deve ser harmonizadas com as competências dos novos Secretários de Estado Provinciais.

##### Artigo 14

**Ponto A:** O n.º 4 deste artigo, está já previsto no n.º 2 do artigo 11.

**Ponto B:** Sugere-se um artigo ou capítulo separado onde constem os requisitos e instrução de processos para licenciamento de empresas estrangeiras ao invés do disposto no n.º 5 do artigo 14.

## 2. Apreciação da Secção V, com epígrafe CATERING

### Artigo 201

O n.º 2 deste artigo, dispõe que a matriz de classificação de catering, incluindo a discriminação dos requisitos gerais e específicos de cada categoria, consta da tabela 14 do Anexo II. Infelizmente, da proposta submetida não consta o Anexo II actualizado. Contudo, da apreciação dos artigos seguintes de 202 à 207, parece-nos que estes tratam justamente destes requisitos, pelo que propomos a sua clarificação.

## 3. Apreciação dos requisitos

### Artigos 203 a 206

Na apreciação dos requisitos, não nos parece claro que na caracterização de **catering industrial** seja suficiente ser caracterizado por mera empresa com capacidade de fornecer refeições a indústria (n.º 1 do artigo 204); **catering funcional de grande dimensão** serviços prestados por empresas com capacidade de fornecer até 1500 refeições por dia( n.º 3 do artigo 205); **catering funcional de pequena dimensão** feito por empresas com capacidade de fornecer até 500 refeições por dia( n.º 1 do artigo 206). Pelo que propomos de modo objectivo e claro, a caracterização de cada uma das categorias de modo clarificar-se o âmbito de actuação de cada uma delas, os requisitos que cada uma delas deve ter (os requisitos propostos não fazem muita distinção) as taxas a serem pagas. Por exemplo não esta claro o que é que distingue uma empresa de catering industrial de luxo de uma empresa de catering industrial de 1.º classe ( cfr. n.º 1 do 203 do n.º 1 do artigo 204).

Na alínea b) do n.º 5 do artigo 203, propomos a inclusão da área de Acondicionamento do Catering como um dos requisitos a acrescer o número.

Propomos que se elimine-se as subsecções com um único artigo (cfr. sub- secção I; II, III, IV, V e VI) ou em alternativas muitos dos números do artigo único destas subsecções passem a constar como artigos.

### **No artigo 207**

Neste artigo faz-se menção que todos os trabalhadores das empresas de catering devem possuir formação na área de higiene e manipulação de alimentos. Propomos que se restrinja aos trabalhadores que efectivamente necessitam (ex. existem trabalhadores que são seguranças, motoristas, contabilistas, recepcionistas etc.)

### **Proposta dos requisitos por categoria de Catering**

#### **i. Catering Funcional de Eventos Grandes**

- Instalações – Próprias ou Alugadas
- Cozinha adequada às características da exploração da actividade,
- Equipamento – Fogão, Geleira, Congeladores e/ou Camaras Frigoríficas
- Viaturas com equipamento adequado para transporte de alimentos sem pôr em causa a saúde pública.
- Capacidade de Fornecer mais de 1.500,00 Refeições por dia
- Número Mínimo de 50 Colaboradores
- Seguro das Instalações e dos Colaboradores
- Certificação em HST (Higiene e Segurança no Trabalho)

#### **ii. Catering Funcional de Eventos Médios**

- Instalações – Próprias ou Alugadas
- Cozinha adequada às características da exploração da actividade,
- Equipamento – Fogão, Geleira, Congeladores e/ou Camaras Frigoríficas
- Viaturas com equipamento adequado para transporte de alimentos sem pôr em causa a saúde pública.
- Capacidade de Fornecer até 1.000,00 Refeições por dia
- Número Mínimo de 25 Colaboradores
- Seguro das Instalações e dos Colaboradores
- Certificação em HST (Higiene e Segurança no Trabalho)

#### **iii. Catering Funcional de Eventos Pequenos**

- Instalações – Próprias ou Alugadas
- Cozinha adequada às características da exploração da actividade,
- Equipamento – Fogão, Geleira, Congeladores e/ou Camaras Frigoríficas

- Viaturas com equipamento adequado para transporte de alimentos sem pôr em causa a saúde pública.
- Capacidade de Fornecer até 500,00 Refeições por dia
- Número Mínimo de 15 Colaboradores
- Seguro das Instalações e dos Colaboradores
- Certificação em HST (Higiene e Segurança no Trabalho)

#### 4. Apreciação do Glossário

- Propomos que alguns itens que constam do glossário, tais como HACCP; IFCA constem de um outro anexo com a epígrafe Lista de Abreviaturas/siglas separando-se do glossário que são definições;
- No glossário define-se serviço à americana (al. jjj) ; à francesa (al. kkk), à inglesa (mmm), à russa (nnn) , contudo não há menção a serviços à moçambicana (será que não existe?), facto este que contradiz o ponto 7.7 valorização do património Cultural, prevista na Política do Turismo e Estratégia da sua implementação. Outrossim, não se percebe o que e que se pretende regular ou acautelar;
- Nos pontos xx; enuncia-se sobre pequenos-almoços que podem ser Continental, Americano ou a Inglesa e decorre-se sobre o conteúdo dos mesmos por exemplo deve constar chocolate, brioche, croissant etc. Estas descrições não promovem o uso da mandioca, batata-doce e mais iguarias moçambicanas, pelo que salvo melhor explicação, o que é que pretende-se acautelar, proteger ou promover com estas descrições, significa se forem servidos produtos agrícolas moçambicanos, os mesmos iram violar a al. k) do n.º 2 do artigo 203; j) do n.º 2 do artigo 204 da proposta de alteração do Decreto?
- As muitas definições que não constam do corpo dos artigos.

*Pela Melhoria do Ambiente de Negócios!*