



AMBIALCA

Requerente

Conesa Portugal, S.A.

Concelho / Freguesia / Local

MORA/ MORA / MORA

Codificação do documento

20.CON.M.LIC.SIR.01

ALTERAÇÃO DE ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

SIR

TIPOLOGIA DO ESTABELECIMENTO

TIPO 1

CONCELHO

FREGUESIA

LOCAL

MORA

MORA

MORA

CLASSIFICAÇÃO PORTUGUESA DE ATIVIDADES ECONÓMICAS, REVISÃO 3 (CAE - Rev 3)

10320- Fabricação de sumos de frutos e de produtos hortícolas

Torres Novas, quarta-feira, 8 de janeiro de 2020

Travessa das Arroteias, n.º 62
Parceiros de São João
2350-214 Parceiros de Igreja

Telf: +351 249 835 190
Telm: +351 917 882 462
geral@ambialca.pt
www.ambialca.pt

ÍNDICE

1. Identificação de identificação	6
2. Objeto e âmbito do Pedido	7
3. Identificação do industrial e do representante do industrial	8
3.1. Identificação da Organização	8
3.2. Identificação do industrial.....	8
3.3. Identificação do representante do industrial	9
4. Antecedentes.....	10
4.1. INTRODUÇÃO.....	10
4.2. INDICAÇÃO DA DATA DA INSTALAÇÃO DO ESTABELECIMENTO E DO INÍCIO DA SUA EXPLORAÇÃO	10
4.3. A nível do licenciamento da Atividade.....	10
4.4. A nível da agência portuguesa do ambiente, i.p.	10
4.5. A nível da câmara municipal de mora.....	10
5. OBRAS DE ALTERAÇÃO OU DE AMPLIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	12
5.1. INTRODUÇÃO.....	12
5.2. Antecedentes de alterações desde da Emissão da Licença Ambiental em 2007	12
5.3. Descrição das obras de alteração e ampliação realizadas em 2014	12
5.4. Descrição das obras de alteração e ampliação a realizar.....	12
5.5. DESCRIÇÃO DE ALTERAÇÕES A NÍVEL DE EQUIPAMENTOS	13
5.5.1. Introdução.....	13
5.5.2. Linha de descarga de tomate.....	13
5.5.3. Linha de escolha manual para concentrado de tomate.....	14
5.5.4. Passadora.....	14
5.5.5. Evaporador (Appolo).....	14
5.5.6. Pré-aquecedor UHV	14
5.5.7. Enchedora.....	14
5.5.8. Nova caldeira de produção de vapor	15
5.5.9. Dois economizadores.....	15
5.5.10. Edifício posto de transformação da ETARI	15
5.5.11. Novo Armazém de produto Acabado	16
5.6. Justificação da Necessidade de Ampliação	16
5.6.1. Introdução.....	16
6. IDENTIFICAÇÃO DA DESCONFORMIDADE COM OS INSTRUMENTOS DE GESTÃO TERRITORIAL, SERVIDÃO ADMINISTRATIVA OU RESTRIÇÃO DE UTILIDADE PÚBLICA.....	18
6.1. Introdução	18
6.2. Identificação da Desconformidade	18
6.2.1. Impermeabilizações	18
6.2.1.1. Existentes	18
6.2.2. Construções existentes.....	19
6.2.2.1. Edifício de tratamento primário de águas residuais	19
7. PLANTAS	20
7.1. INTRODUÇÃO.....	20

7.2. PLANTAS.....	20
8. Análise dos Interesses Económicos, Sociais e Ambientais.....	21
9. Localização da Instalação.....	24
9.1. INTRODUÇÃO.....	24
9.2. Georreferenciação da instalação	24
10. MEMÓRIA DESCRITIVA.....	25
10.1. INTRODUÇÃO.....	25
10.2. Atividade económica desenvolvida no estabelecimento	25
10.3. Indicação da capacidade produtiva instalada e a instalar.....	25
10.4. DESCRIÇÃO DO ESTABELECIMENTO	26
10.4.1. Prédios envolvidos	26
10.4.2. ÁREAS DE IMPERMEABILIZAÇÃO	27
10.4.3. ÁREAS DE CONSTRUÇÃO, VOLUMETRIA, ALTURA EDIFICAÇÃO E USOS DAS EDIFICAÇÕES	27
10.4.4. ÁREAS ÚTEIS	28
10.4.5. LUGARES DE ESTACIONAMENTO POR TIPOLOGIA	31
10.4.6. ACESSO AO ESTABELECIMENTO	31
10.5. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE EXERCIDA.....	31
10.5.1. MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS	31
10.5.2. Indicação dos produtos (intermédios e finais) a fabricar e dos serviços a efetuar	32
10.5.3. Listagem das máquinas e equipamentos (quantidade e designação).....	33
10.5.4. Regime de Laboração e número de trabalhadores	33
10.5.5. Descrição das instalações de carácter social.....	34
10.5.6. Requisitos das instalações sanitárias	34
10.5.7. Requisitos dos balneários	35
10.5.8. Descrição das instalações sanitárias, vestiários, balneários e sala de refeições.....	35
11. Segurança e saúde no trabalho	36
11.1. INTRODUÇÃO.....	36
11.2. Descrição da organização e funcionamento dos serviço de segurança e saúde no trabalho	36
11.3. Identificação do sistema de gestão de segurança e saúde no trabalho, se aplicável	36
11.4. Relatório de avaliação de potenciais riscos profissionais, associados designadamente, aos agentes ou fatores de risco.....	36
11.4.1. Avaliação de riscos	36
11.4.2. Físicos (ruído, vibrações, ambiente térmico, iluminação, radiação).....	36
11.4.3. Químicos (tóxicos, nocivos, cancerígenos, mutagénicos, tóxicos para a reprodução, irritantes, sensibilizantes).....	37
11.4.4. Biológicos (vírus, bactérias, fungos, parasitas).....	37
11.4.5. Relacionados com a atividade (ergonómicos)	37
11.4.6. Elétricos	37
11.4.7. Outros fatores de risco	37
11.5. Medidas e meios de prevenção de riscos profissionais e proteção dos trabalhadores adotadas a nível da instalação e no decurso da exploração do estabelecimento	37
11.6. Medidas e meios de prevenção de riscos profissionais e proteção dos trabalhadores previstas adotar aquando da desativação estabelecimento.....	37

12. Proteção do ambiente	38
12.1. Indicação da origem da água utilizada/consumida, respetivos caudais, sistemas de tratamento associados	38
12.2. Identificação das fontes geradoras de águas residuais e caracterização qualitativa e quantitativa das mesmas	38
12.2.1. Indicação dos sistemas de monitorização utilizados e descrição das medidas destinadas à redução da sua quantidade, formas de tratamento e indicação do seu destino final.....	38
12.3. Identificação das fontes geradoras de efluentes gasosos e caracterização qualitativa e quantitativa dos mesmos, indicação dos sistemas de monitorização utilizados	38
12.3.1. CONDIÇÕES RELEVANTES RELATIVAS AO ESCOAMENTO.....	38
12.3.2. RESULTADOS OBTIDOS NOS ENSAIOS DE MONITORIZAÇÃO	39
12.3.3. TRATAMENTO E REDUÇÃO DE EMISSÕES PARA A ATMOSFERA	40
12.3.3.1. IDENTIFICAÇÃO DOS MÉTODOS DE TRATAMENTO/REDUÇÃO DE EMISSÕES	40
12.3.3.2. RESÍDUOS GERADOS.....	40
12.3.4. Dimensionamento das chaminés, quando a legislação aplicável o exija, e descrição das medidas destinadas à sua prevenção, incluindo quando aplicável, as medidas de redução dos seus efeitos diretos e indiretos, incluindo a referência à eventual utilização de solventes orgânicos	40
12.4. Identificação das fontes de resíduos gerados na atividade e caracterização qualitativa e quantitativa dos mesmos, bem como descrição das medidas internas destinadas à sua redução, valorização e eliminação, incluindo a descrição dos locais de acondicionamento e de armazenamento temporário	41
12.5. Identificação, se possível, das operações de gestão de resíduos para as quais os resíduos gerados na atividade são encaminhados	41
12.6. Identificação das fontes de emissão de ruído, acompanhada da caracterização qualitativa e quando aplicável nos termos do Regulamento Geral do Ruído, a avaliação quantitativa do ruído para o exterior e das respetivas medidas de prevenção e controlo	41
12.7. Descrição dos riscos ambientais inerentes à atividade e identificação do sistema de gestão ambiental, se aplicável	41
13. Energia	42
13.1. Indicação dos tipos de energia utilizada explicitando o respetivo consumo previsto (horário, mensal ou anual) e evidenciando a sua utilização racional	42
13.2. Indicação dos tipos de energia produzida no estabelecimento, se for o caso, explicitando a respetiva produção (horária, mensal ou anual)	42
14. Impacte ambiental	43
14.1. INTRODUÇÃO	43
14.2. ESTUDO DE IMPACTE AMBIENTAL	43
15. Prevenção de acidentes graves	44
15.1. INTRODUÇÃO	44
15.2. PARECER À APA	44
16. Licença ambiental	45
16.1. INTRODUÇÃO	45
16.2. CAPACIDADE INSTALADA	45
16.3. LICENÇA AMBIENTAL	45
17. Emissões de gases com efeito estufa	46
17.1. INTRODUÇÃO	46
17.2. Título de emissão gases efeito estufa	46
18. Emissões de COV's	47
19. Recursos hídricos	48



19.1. INTRODUÇÃO.....	48
19.2. TÍTULOS DOS RECURSOS HÍDRICOS	48
20. OPERAÇÕES DE GESTÃO DE RESÍDUOS	49
21. Anexos	50
22. Plantas.....	52

1. IDENTIFICAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE

Identificação da Organização

Nome	CONESA PORTUGAL, S.A.		
Morada	Montinho de Baixo 7490-909 MORA		
Freguesia/Concelho	Mora/Mora		
Telefone/ Fax	266 403 193/266 403 304		
E-mail (geral)	---		
N.º Pessoa Coletiva	500 259 160		
CAE (Rev.03)	Principal: 10395 - Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas por outros processos Secundário: ---		
Responsável	António Praxedes	E-mail	antonio.praxedes@conesagroup.com

Identificação do Estabelecimento

Morada	Montinho de Baixo 7490-909 MORA		
Freguesia/Concelho	Mora/Mora		
Telefone/ Fax	266 403 193/266 403 304		
Responsável	Luis Silva	E-mail	luis.silva@conesagroup.com

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA QUE ELABOROU O RELATÓRIO

Nome	AmbiAlca - Engenharia do Ambiente, Unipessoal L.da		
Morada Sede	Travessa das Arroteias, n.º 62 Parceiros de São João 2350-214 Parceiros de Igreja (Torres Novas)		
Telefone/Fax	249 835 190/249 882 503		
N.º Pessoa Coletiva	504948245		

Identificação dos Técnicos

Paulo Cruz	Coordenador Responsável	E-mail:	geral@ambialca.pt
------------	-------------------------	---------	-------------------



2. OBJETO E ÂMBITO DO PEDIDO

A presente memória descritiva pretende apresentar o pedido alteração do estabelecimento no âmbito do diploma SIR, do **estabelecimento industrial do TIPO 1**.

3. IDENTIFICAÇÃO DO INDUSTRIAL E DO REPRESENTANTE DO INDUSTRIAL

3.1. IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO

Na tabela seguinte é apresentada a identificação da sede da organização:

IDENTIFICAÇÃO DO INDUSTRIAL	CONTEÚDO
Denominação Social	Conesa Portugal, S.A.
Endereço	Montinho de Baixo 7490-241 MORA
Código Postal	7490-241
Distrito	ÉVORA
Concelho	MORA
Freguesia	MORA
Telefone	266 403 193
Fax	266 403 304
Latitude GPS]	38.952527 °
Longitude GPS]	-8.145495 °
Código Certidão Permanente	3750-2151-2658
Validade Certidão Permanente	28/02/2018

3.2. IDENTIFICAÇÃO DO INDUSTRIAL

Na tabela seguinte é apresentada a identificação do industrial:

IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO	CONTEÚDO
Nome	Conesa Portugal, S.A.
Endereço	Montinho de Baixo 7490-241 MORA
Código Postal	7490-241
Distrito	ÉVORA
Concelho	MORA
Freguesia	MORA
NIPC	500259160
E-mail	NE
Telefone	266 403 193
Fax	266 403 304

3.3. IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DO INDUSTRIAL

Na tabela seguinte é apresentada a identificação do representante do industrial:

IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE INDUSTRIAL	CONTEÚDO
Nome	António Bernardino Oliveira Praxedes
Cargo	Administrador
Endereço	Montinho de Baixo 7490-241 MORA
E-mail	antonio.praxedes@conesagroup.com
Telefone	919735775
Fax	266403304

4. ANTECEDENTES

4.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo faz referência antecedentes e à identificação de eventuais tentativas anteriores de regularização e factos que obstaram à sua concretização, dando cumprimento, à alínea a) e b) C do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março.

4.2. INDICAÇÃO DA DATA DA INSTALAÇÃO DO ESTABELECIMENTO E DO INÍCIO DA SUA EXPLORAÇÃO

A CONESA PORTUGAL, S.A., com sede em Montinho de Baixo, 7490-909 Mora, constitui uma unidade Industrial que labora desde os anos 60 e tem como atividade principal a produção de concentrado de tomate, complementarmente procede à transformação de tomate fresco em triturados, passatas, cubos e molho para pizza para o mercado nacional e internacional.

4.3. A NÍVEL DO LICENCIAMENTO DA ATIVIDADE

- Autorização de Laboração n.º 060707/153351/93/99 emitida pelo Núcleo Técnico de Licenciamento da DRAAL.

4.4. A NÍVEL DA AGÊNCIA PORTUGUESA DO AMBIENTE, I.P.

- **Licença Ambiental n.º 49/2007** emitida pela Agência Portuguesa do Ambiente em 19 de outubro de 2007, com alterações incluídas nos seguintes aditamentos:
 - 1.º Aditamento, obtido a 13, de dezembro de 2011;
 - 2.º Aditamento, obtido a 09, de janeiro de 2013.
- **Ofício Agência Portuguesa do Ambiente** – Prorrogação do prazo de validade da Licença Ambiental n.º 49/2007, emitida a 19 de outubro.

4.5. A NÍVEL DA CÂMARA MUNICIPAL DE MORA

Em termos de processos antecedentes de licenciamento na Câmara Municipal de Mora (conforme referido no ofício recebido dessa entidade datado de 30 de agosto de 2011) foram identificados os seguintes processos:

- Processo 0-5/8 (1966), referente à construção de uma fábrica de concentrado de tomate;
- Processo 05-56 (1972), referente à construção de um alpendre para reparação de caixas com 108 m²;



- Processo 05-76 (1976), referente à ampliação da fábrica; Processo 06/2012, referente à reposição da legalidade urbanística das edificações;
- Processo 09 / 2014, referente à reposição da legalidade urbanística do parque de produto acabado;
- Processo 03 / 2015, referente à reposição da legalidade urbanística das edificações.
- Processo 06/2018, referente à construção de pavilhão de armazenagem.
- Processo 07/2018, referente à reposição da legalidade urbanística das edificações.

5. OBRAS DE ALTERAÇÃO OU DE AMPLIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

5.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo descreve as obras de alterações e ampliações que o estabelecimento realizou desde da emissão da licença ambiental n.º 49/2007.

5.2. ANTECEDENTES DE ALTERAÇÕES DESDE DA EMISSÃO DA LICENÇA AMBIENTAL EM 2007

Ver descrição da 1ª e da 2ª alteração do estabelecimento apresentada no ANEXO AN1.2 (descrição e plantas).

5.3. DESCRIÇÃO DAS OBRAS DE ALTERAÇÃO E AMPLIAÇÃO REALIZADAS EM 2014

Ver descrição da 3ª alteração do estabelecimento apresentada no ANEXO AN1.2 (descrição e plantas).

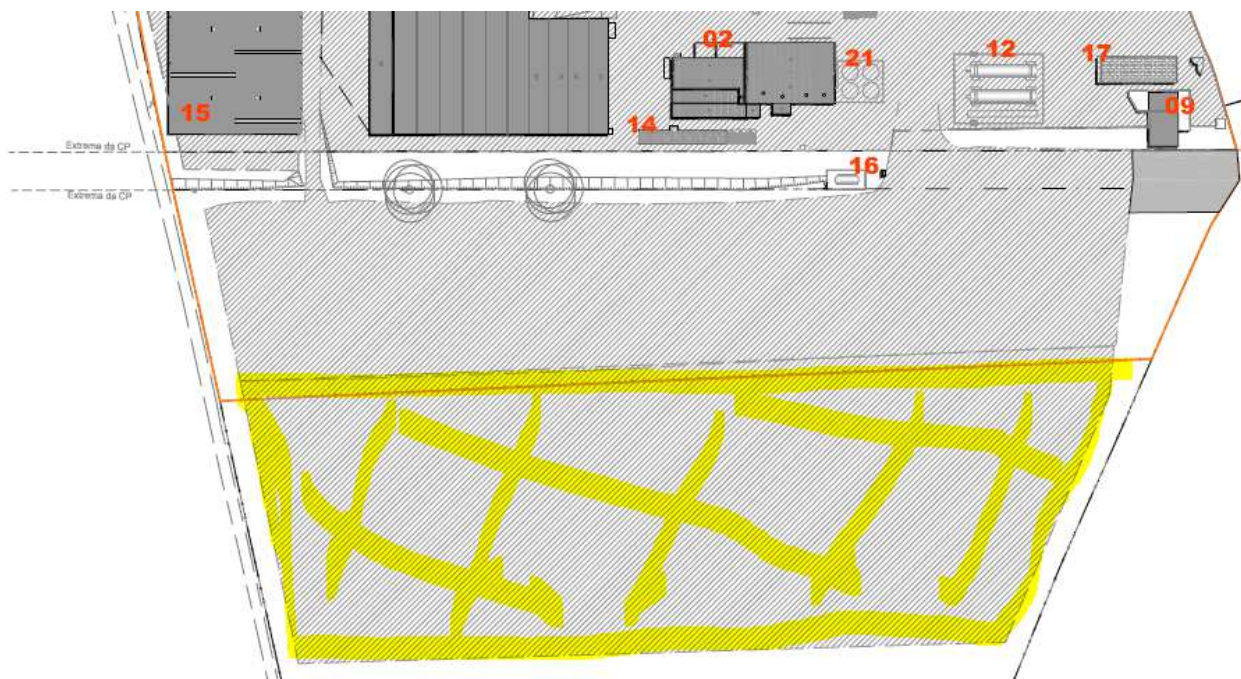
As alterações do estabelecimento industrial vêm implicar alterações aos seguintes níveis:

- A capacidade produtiva foi aumentada de 570 ton/dia para as 770 ton/dia devido à alteração dos equipamentos e reorganização do processo produtivo;
- A nível de área impermeabilizada, a mesma foi aumentada devido à construção de novos parques de armazenagem de produto acabado e para parque de armazenagem de resíduos;
- A nível do tipo de combustível pela utilização de GNL em vez de nafta nos geradores de Vapor, com a instalação de uma UAGNL – Unidade Autónoma de Gás Natural Líquido.

5.4. DESCRIÇÃO DAS OBRAS DE ALTERAÇÃO E AMPLIAÇÃO A REALIZAR

As obras de alteração e de ampliação que o estabelecimento pretende a levar a efeito são:

- Construção de armazém [denominado de n.º 15 conforme planta síntese apresentada em anexo] para armazenagem de produto acabado embalado - Esta ampliação irá aumentar a área de construção em **2700 m²**;
- Implementação de área impermeabilizada, no prédio com matriz n.º 62 [área pintada a amarelo], para servir de parque de armazenagem de produto acabado composto por paletes de bidons metálicos de 210 kg de concentrado de tomate. Esta ampliação irá aumentar a área impermeabilizada em **17000 m²**;



- c) Construção de PT, no prédio com matriz n.º 60 [conforme planta 02 apresentada no [anexo 23.16](#)] para abastecer a ETARI. Esta ampliação irá aumentar a área construção em **14.60 m²**;
- d) Instalação de novo depósito de armazenagem e de abastecimento de GPL.

5.5. DESCRIÇÃO DE ALTERAÇÕES A NÍVEL DE EQUIPAMENTOS

5.5.1. INTRODUÇÃO

Além das obras de alteração e de ampliação que o estabelecimento pretende a levar a efeito, o estabelecimento pretende instalar os seguintes novos equipamentos:

1. Linha de descarga de tomate para produção de concentrado de tomate;
2. Linha de escolha manual para produção de concentrado de tomate;
3. Passadora;
4. Pré aquecedor UHV;
5. Evaporador (Apollo) – com influência na capacidade instalada da instalação;
6. Esterilizador flash cooler;
7. Enchedora;
8. Caldeira geradora de vapor;
9. Dois economizadores.

Nos pontos seguintes proceder-se-á à descrição das alterações que a instalação pretende realizar, no que respeita às máquinas e equipamentos.

5.5.2. LINHA DE DESCARGA DE TOMATE

Atualmente existem na instalação 2 linhas de alimentação, uma para descarga de tomate apto a produção de concentrado e outra para descarga de tomate apto à produção de cubos.

Derivado da necessidade de aumento de processamento de matéria-prima, será instalada uma **terceira linha de descarga de tomate para produção de concentrado**, que irá alimentar a nova linha de escolha a instalar.

5.5.3. LINHA DE ESCOLHA MANUAL PARA CONCENTRADO DE TOMATE

Atualmente existem na instalação 3 linhas de escolha manual apenas dedicadas à receção de tomate apto para produção de concentrado de tomate e mais uma para tomate triturado, sendo que a última também se encontra apta à produção de concentrado de tomate, se assim for necessário.

Com a instalação da nova linha de escolha manual a instalação terá à sua disposição 5 linhas de escolha para produção de tomate concentrado.

5.5.4. PASSADORA

Com a instalação da nova linha de escolha de tomate verificou-se a necessidade de instalar uma nova passadora.

Este equipamento procede à retenção das sementes e peles presentes no tomate destinado à produção de concentrado.

5.5.5. EVAPORADOR (APPOLO)

Com o objetivo de aumentar a capacidade instalada a unidade procederá à instalação de um novo evaporador.

O sumo será concentrado ao valor pretendido através do seguinte processo:

- O sumo é pré-aquecido pré-aquecedor UHV, sendo este seguidamente enviado para o topo de um feixe tubular, caindo sob a forma de filme descendente ao longo dos tubos, recebendo calor ao longo dessa descida, o que provoca a evaporação da água, numa operação muito rápida, a temperaturas e pressões relativamente baixas sistema de evaporação tradicional.

A instalação do evaporador terá um impacte na capacidade instalada do estabelecimento que aumentará em **200 t/dia** de concentrado de tomate (28-30 Brix), representando um **acréscimo em 35%** em relação à capacidade atualmente existente.

5.5.6. PRÉ-AQUECEDOR UHV

Este equipamento irá pré-aquecer o sumo alimentado ao evaporador Appolo.

5.5.7. ENCHEDORA

Derivado do aumento de produção de tomate concentrado, proceder-se-á à instalação de uma nova de enchedora de sacos assépticos.

Assim a instalação disporá de 8 linhas de enchimento de sacos assépticos.

5.5.8. NOVA CALDEIRA DE PRODUÇÃO DE VAPOR

Por forma a aumentar a capacidade de produção de vapor a instalação **substituirá a caldeira geradora de vapor Argibay (GV04), com nº de registo 3882/E.**

Na tabela seguinte identifica-se o aumento de produção de vapor pretendido com a substituição da caldeira:

Tabela 1 – Identificação do aumento de produção de vapor pretendido.

	Unidades	Caldeira Atual	Caldeira a Instalar
Referência Interna	---	GV04	GV04
Nº de registo	---	3882/E	---
Produção de vapor	kg/h	10 000	22 000

5.5.9. DOIS ECONOMIZADORES

Serão instalados dois novos equipamentos sob pressão associadas à geradora de vapor GV02 (nº de registo 3880/E) e GV03 (nº de registo 3819/E).

Estes equipamentos permitiram a redução do consumo de GNL em cerca de 4%.

5.5.10. EDIFÍCIO POSTO DE TRANSFORMAÇÃO DA ETARI

Com as alterações projetadas constatou-se a necessidade de construir uma edificação na ETARI com fim de acondicionar todo o equipamento elétrico que constitui o posto de transformação de apoio à mesma, tendo a mesma uma finalidade meramente técnica na unidade industrial.

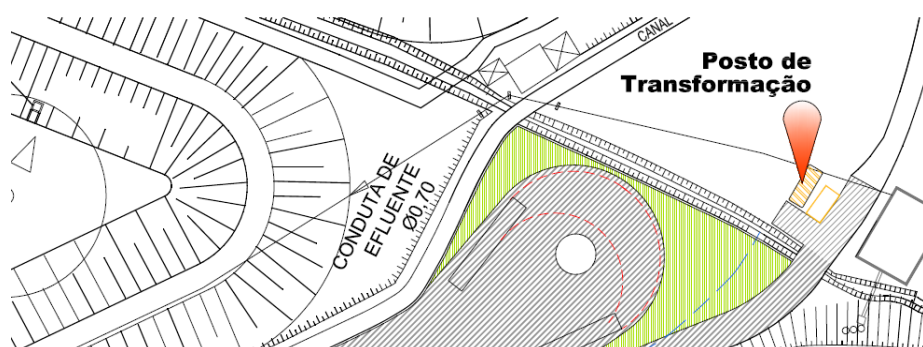


Tabela 2 - Posto de transformação.

5.5.11. NOVO ARMAZÉM DE PRODUTO ACABADO

Com o desenrolar da atividade desenvolvida, foram surgindo ampliações necessárias na Unidade Industrial da CONESA PORTUGAL, S.A.

Esta ampliação surge numa ocasião em que a CONESA necessita de acompanhar o elevado ritmo de produção, mas também de procura dos seus produtos por parte do mercado.

Neste âmbito, constatou-se a necessidade de construir um armazém destinado à armazenagem de produto acabado com uma área de implantação prevista de **2700,00 m²**.

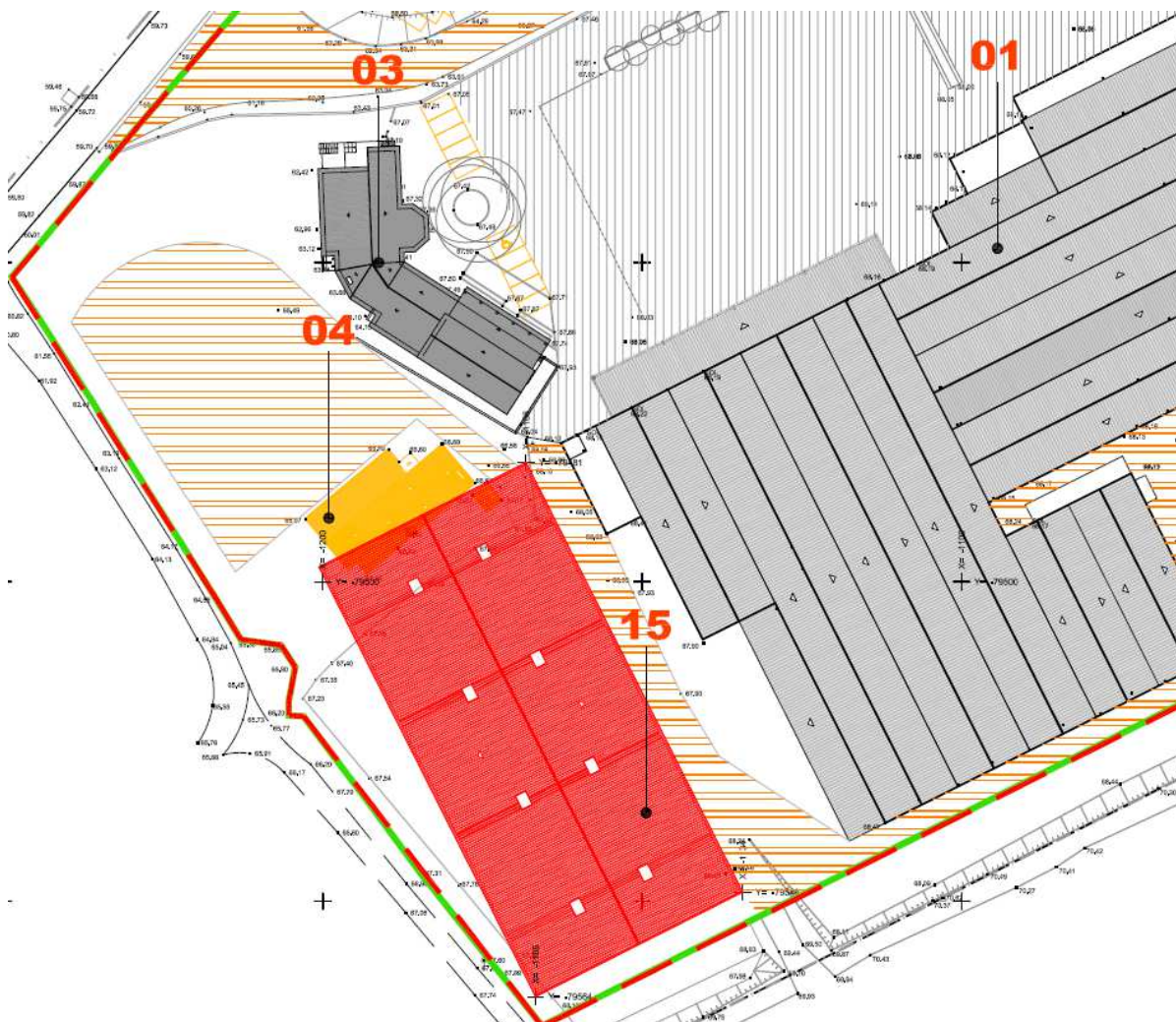


Tabela 3 – Novo Armazém de produto acabado

5.6. JUSTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE DE AMPLIAÇÃO

5.6.1. INTRODUÇÃO

Com o desenrolar da atividade desenvolvida, ao longo dos últimos anos, foram surgindo ampliações necessárias na Unidade Industrial, estas dentro do perímetro industrial.

Atualmente tendo a empresa optado pela certificação do seu estabelecimento pela Norma BRC [norma fundamental e necessária para venda nos mercados exigentes da Inglaterra, Alemanha, França,...] surgem diversas incompatibilidades, sendo as apresentadas a seguir tem um impacte muito importante no layout e funcionamento:

... **Clausula 4.11.1 “As instalações e equipamentos devem ser mantidos em boas condições de limpeza e higiene.”** Com a alteração do estabelecimento proposta, irá resolver-se a passagem constante de camiões desde a entrada da fábrica até à zona das descargas que provoca o levantamento do muito pó que se deposita em cima das paletes de produto acabado e paletes de embalagens vazias armazenadas nos parques junto desta zona. Este pó também entra dentro das naves e deposita-se em cima de equipamentos de produção podendo provocar a contaminação do produto.

Temos ainda a referir que se trata de uma ampliação de instalações industriais existentes, e resultam de imposições legais a nível do sistema de segurança alimentar, necessitando de reorganização do espaço industrial e sectorização dos espaços, de ambiente e de reforço da sua viabilidade económica [Reforçar e consolidar a sua posição no mercado nacional deste tipo de unidade].

Acresce-se que este projeto de alteração de infraestruturas, também será acompanhado por um aumento de capacidade de processamento de tomate.

Com o aumento da capacidade instalada, o estabelecimento necessita com urgência também de ampliar a sua área impermeabiliza interior [armazém de latas] e exterior [armazenagem de bidons de 201 kg] por forma a armazenar toda a sua produção.

Pelo que à data de hoje também se pretende aumentar a área impermeabilizada que se encontra a sul do estabelecimento.

Verifica-se que não existe alternativa viável fora das terras ou solos em REN e RAN, para as utilizações pretendidas.

6. IDENTIFICAÇÃO DA DESCONFORMIDADE COM OS INSTRUMENTOS DE GESTÃO TERRITORIAL, SERVIDÃO ADMINISTRATIVA OU RESTRIÇÃO DE UTILIDADE PÚBLICA

6.1. INTRODUÇÃO

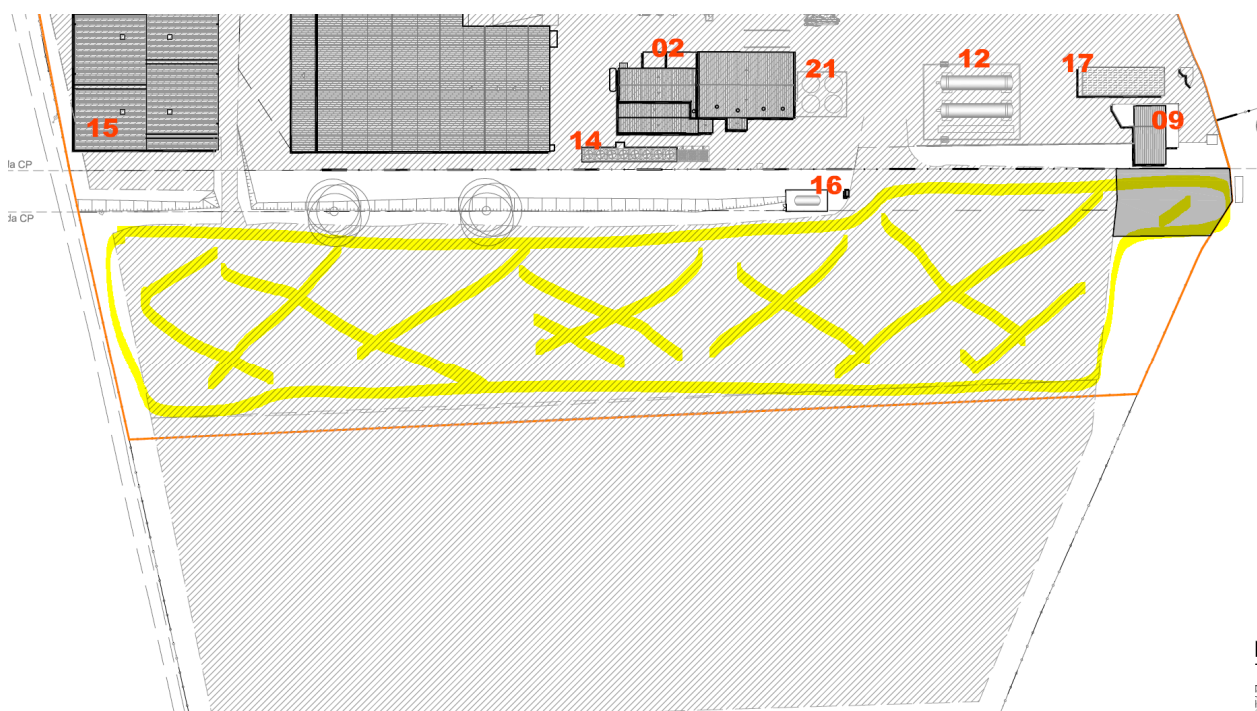
Neste capítulo apresentam-se as desconformidades com IGT, servidão administrativa ou restrição de utilidade pública, das edificações existentes e das ampliações pretendidas.

6.2. IDENTIFICAÇÃO DA DESCONFORMIDADE

6.2.1. IMPERMEABILIZAÇÕES

6.2.1.1. Existentes

A sul do estabelecimento existe uma área impermeabilizada de armazenagem de produto acabado composto por paletes de bidons de 210 kg de concentrado de tomate que se encontra em **classes de espaços agrícolas e Florestais de uso silvo-pastoril, REN e RAN.**



6.2.2. CONSTRUÇÕES EXISTENTES

6.2.2.1. Edifício de tratamento primário de águas residuais

A este do estabelecimento existe duas construções [n.º 10 e 18 de acordo com a planta síntese apresentada em anexo] que procedem ao tratamento primário de águas residuais geradas no estabelecimento industrial, que se encontram em **classes de espaços da REN e RAN, em área de perímetro de rega e dentro da distancia dos 10 m de margem de linha de água.**

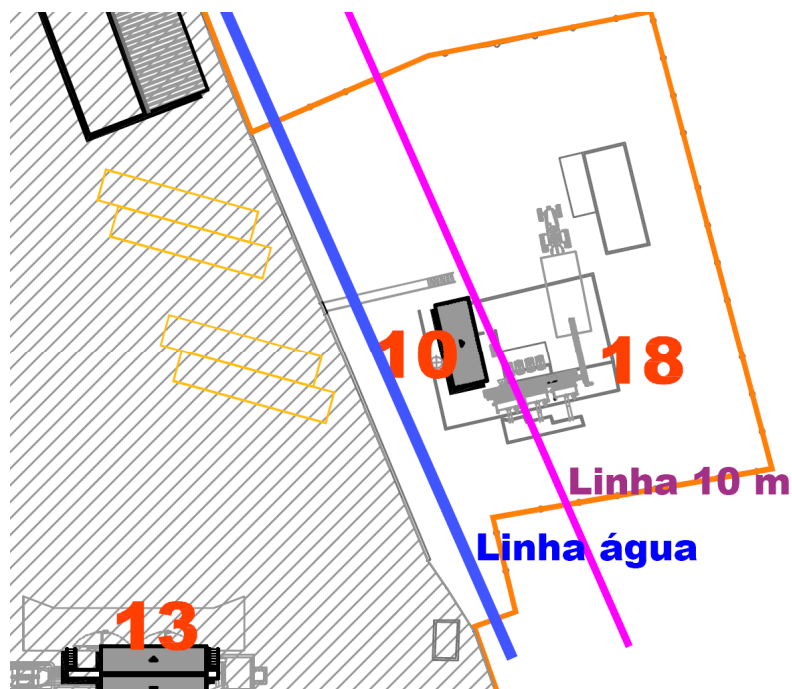


Tabela 4 - Localização e identificação do Edifício de tratamento primário [n.º 10]_ver planta síntese apresentada em anexo

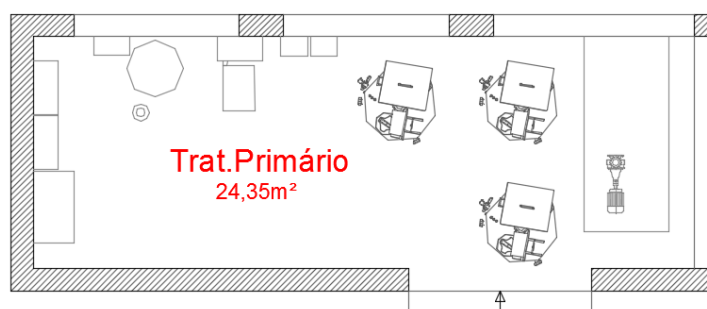


Tabela 5 - Edifício de tratamento primário [n.º 10].

Os restantes equipamentos que constituem o tratamento primário encontraram-se assentes em área pavimentada como demonstra na figura seguinte.

7. PLANTAS

7.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo identifica as plantas e peças gráficas que o estabelecimento deverá apresentar, dando cumprimento:

1. Às alíneas b) a f) do ponto 4 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 165/2014, de 5 de novembro;
2. À alínea C.5 do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março.

7.2. PLANTAS

Em anexo são apresentadas as seguintes plantas:

1. Extratos das plantas de ordenamento e de implantação dos planos municipais de ordenamento do território vigentes e das respetivas plantas de condicionantes;
2. Planta de localização e enquadramento à escala 1: 25 000;
3. Planta com a delimitação da área do estabelecimento, incluindo a área a ampliar, à escala 1: 10 000 ou outra considerada adequada;
4. Planta cadastral;
5. Planta de síntese do estabelecimento industrial abrangendo toda a área afeta ao mesmo, em escala não inferior a 1:10 000, indicando a localização das áreas de produção, armazéns, oficinas, depósitos, circuitos exteriores, origem da água utilizada, sistemas de tratamento de águas residuais e de armazenagem ou tratamento de resíduos;
6. Planta devidamente legendada, em escala não inferior a 1:200, indicando a localização de: máquinas e equipamento produtivo; armazenagem de matérias-primas, de combustíveis, líquidos, sólidos ou gasosos e de produtos acabados; instalações de queima, de força motriz ou de produção de vapor, de recipientes e gases sob pressão e instalações de produção de frio; instalações de caráter social, escritórios e do serviço de saúde no trabalho, vestiários, lavabos, balneários e instalações sanitárias;
7. Planta cadastral atualizada do prédio.

Nota: não são apresentadas as plantas de alçados e cortes do estabelecimento, mas sim a alternativa, que é a indicação dos pés-direitos, alturas, volumetrias e desenho e localização das chaminés em capítulo posterior.

8. ANÁLISE DOS INTERESSES ECONÓMICOS, SOCIAIS E AMBIENTAIS

1. Valor de produção de bens e serviços, por atividade económica desenvolvida no estabelecimento

O estabelecimento apenas desenvolve uma atividade que se traduz no processamento de tomate fresco a fim de produzir concentrados de tomate e tomate em cubos.

O produto gerado tem como fim a alimentação humana.

É de realçar que a produção do concentrado de tomate dá origem a um subproduto, concretamente, o repiso, sendo este utilizado na alimentação animal, proporcionando durante os meses de verão uma fonte de alimentação a diversos produtores agropecuários.

A existência do estabelecimento (transformação de tomate) é fundamental para as explorações agrícolas (produtos agrícolas primários) integradas na região pela complementaridade existente.

O estabelecimento tem um grande historial de laboração que remonta aos anos 60. A sua atividade tem permitido a criação de um número considerável de postos de trabalho diretos e indiretos, nomeadamente nos fornecedores de matéria-prima, os agricultores. Tem por isso um papel importante, funcionando como âncora, para o desenvolvimento da região que interessa manter.

O estabelecimento encontra-se inclusivamente na vanguarda da oferta de produtos derivados do concentrado de tomate.

2. Faturação da empresa ou estabelecimento dos últimos dois anos

De referir que nos últimos anos este setor sofre uma estagnação e não deve ser alheio a crise atualmente existente.

Mesmo assim em 2015 e 2016 existiu um volume de faturação na ordem dos 27 milhões de euros.

3. Número de postos de trabalho já criados e eventuais estratégias a implementar para a criação ou qualificação de emprego direto local

O regime laboral do estabelecimento encontra-se diferenciado em dois períodos anuais distintos.

Um período, **denominado de campanha**, tendo como **início** geralmente o mês de **agosto** e consoante a disponibilidade de matéria-prima do mercado agrícola, **terminando** geralmente no início do mês de **outubro**. Durante este período, a unidade funciona com cerca de **270 a 300 trabalhadores, 7 dias por semana**, com 3 turnos diários de 8 horas cada.

O segundo período, denominado de **fora de campanha**, tem **início** em **novembro** e **termina** em **julho**. Neste período, a unidade procede a operações de manutenção, limpeza e expedição de produto acabado, contando com cerca de **60 trabalhadores, 5 dias por semana** e com um único turno diário de 8 horas.

4. Caracterização da procura do mercado em que se insere

O estabelecimento centra a sua atenção no desenvolvimento de novos processos e técnicas de preservação dos melhores constituintes naturais de tomate e tem um profundo respeito pelo ambiente e reconhece que a longo prazo o desenvolvimento do nosso negócio depende do estabelecimento de práticas sustentáveis.

5. Os impactos em atividades conexas, a montante ou a jusante

Sendo este tipo de atividade, uma atividade de valorização de um produto agrícola primário, a mesma tem um impacto financeira apreciável nos fornecedores e nos clientes.

O estabelecimento tem uma área de intervenção a nível local e Regional para a matéria-prima, mas a nível de produto acaba por proceder à exportação da totalidade da sua produção.

6. Certificações, legalmente exigíveis, em matéria de qualidade, ambiente, higiene, segurança e saúde no trabalho e responsabilidade social

O estabelecimento dispõe atualmente das seguintes certificações:

- ISO 9001:2015;
- BRC versão 7;
- HALAL;
- KOSHER;
- SMETA.

7. Caracterização sumária do estabelecimento ou exploração e breve historial sobre a sua existência, incluindo a indicação de ter sido iniciado ou não o processo de licenciamento e, em caso afirmativo, as razões que levaram à sua suspensão

Ver capítulos anteriores.

8. Indicação do fundamento da desconformidade com os instrumentos de gestão territorial vinculativos dos particulares, servidões administrativas ou restrições de utilidade pública, assim como dos impactes da manutenção da atividade

Em termos de enquadramento no PDM de Mora e ao abrigo das cartas de condicionantes e de ordenamento em vigor, o **prédio encontra-se abrangido por mais do que uma classe de espaço, a saber REN, RAN e perímetro de rega**, conforme se observa em planta apresentada em anexo.

Considera-se que os impactes da manutenção da atividade serão insignificantes.

9. Fundamentação da opção da não deslocalização do estabelecimento para local adequado no mesmo concelho ou nos concelhos vizinhos, em função da estimativa do respetivo custo

Atualmente não se considera viável proceder à deslocalização do estabelecimento com esta dimensão, tanto pela área ocupada, como pela quantidade de equipamentos instalados.

Tendo em conta que os operadores habitam na envolvente ao estabelecimento industrial, a deslocalização do estabelecimento acarretará os custos de transporte [uso de viatura própria] importantes no orçamento familiar.

Tendo em conta a dimensão da deslocalização do estabelecimento para uma zona industrial não foi possível identificar o seu custo.

10. Caracterização dos métodos e sistemas disponíveis ou a implementar para valorização dos recursos naturais em presença, incluindo medidas de minimização e de compensação de impactes

Não existe no espaço de implementação do estabelecimento recursos naturais que requerem medidas de minimização.

11. Explicitação das medidas de mitigação ou eliminação de eventuais impactes ambientais, incluindo eventuais práticas disponíveis ou a implementar para atingir níveis de desempenho ambiental adequados, designadamente, nos domínios da água, energia, solos, resíduos, ruído e ar

Em termos de medidas de mitigação ou eliminação de impactes ambientais o estabelecimento tem implementado:

1. Área de armazenagem dos resíduos exclusivamente em área impermeabilizada;
2. Recolha dos efluentes do tipo doméstico e descarga em coletor municipal;
3. Uso de bacias de retenção para armazenagem de produtos químicos;
4. Existência de procedimentos de prevenção de acidentes;
5. Implementação de uma ETARI para o tratamento dos efluentes do tipo industrial;
6. Tem implementado a reutilização de água de abastecimento.

12. Os processos tecnológicos inovadores disponíveis ou a implementar ou colaboração com entidades do sistema científico ou tecnológico

Nada a assinalar.

13. Os custos económicos e sociais da desativação do estabelecimento e de desmantelamento das explorações

Devido à dimensão do estabelecimento não foi possível calcular os custos sociais e económicos da desativação do estabelecimento.

14. No caso dos recursos geológicos, a implantação georreferenciada e nota técnica justificativa do potencial e da especificidade da exploração na localização proposta

Nada a assinalar.

15. Demonstração da compatibilidade da localização, com a segurança de pessoas, bens e ambiente, bem como a explicitação das medidas implementadas ou a implementar para minimização de consequências em caso de acidente grave

A área do estabelecimento em análise e no âmbito deste pedido de regularização, tendo em conta a sua localização e o tipo de atividade não afeta a segurança de pessoas, bens ou o ambiente.

9. LOCALIZAÇÃO DA INSTALAÇÃO

9.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo descreve parte dos elementos de informação, dando cumprimento ao solicitado na alínea B do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março, na qual referem a necessidade de proceder à localização do estabelecimento industrial.

A restante informação encontra-se compilado no capítulo seguinte.

9.2. GEORREFERENCIAÇÃO DA INSTALAÇÃO

O estabelecimento encontra-se segundo:

- A carta Militar n.º 394 – M – 574 200 e P – 4 312 100;
- No sistema de referência PT-TM06/ETRS89, as coordenadas X e Y são respetivamente,
- X -1095.39, e Y -82495.12;
- No sistema de referência Lon Lat/ETRS89, a longitude e a latitude são respetivamente,
- Longitude -8.14574 e Latitude 38.9252.

10. MEMÓRIA DESCRITIVA

10.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo apresenta a memória descritiva com a identificação da atividade exercida, a superfície total do terreno afeta às atividades, área total de implantação e construção, caracterização física dos edifícios, número de lugares de estacionamento por tipologias e acessos ao estabelecimento, dando cumprimento à alínea g) do ponto 4 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 165/2014, de 5 de novembro, e os elementos de informação, dando cumprimento ao solicitado na alínea B e C do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março, na qual referem a necessidade de proceder à localização do estabelecimento industrial.

10.2. ATIVIDADE ECONÓMICA DESENVOLVIDA NO ESTABELECIMENTO

Na tabela seguinte procede-se à identificação dos códigos CAE, de acordo com a classificação Portuguesa das Atividades Económicas:

Tabela 6 - Atividades exercidas na instalação.

Classificação	CAE Rev.3	Descrição	Data de início de laboração (mês/ano)
Principal	10320	Fabricação de sumos de frutos e de produtos hortícolas	Novembro de 1999
Secundária	10395	Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas por processos, n.e.	---

10.3. INDICAÇÃO DA CAPACIDADE PRODUTIVA INSTALADA E A INSTALAR

Na tabela seguinte apresenta-se a capacidade instalada do estabelecimento atual e após a instalação de mais um evaporador.

Na tabela seguinte está discriminada a capacidade instalada aferida ao concentrado de tomate de 28-30 Brix.

Tipo Matéria	Produto	Capacidade instalada atual	Capacidade Instalada após alteração
Produto acabado	Concentrado de tomate (28-30 Brix)	500 t/dia	700 t/dia
Produto acabado	Tomate em cubos (28/30 Brix)	70 t/dia	70 t/dia
Total		570 t/dia	770 t/dia

Na tabela seguinte está discriminada a capacidade instalada aferida aos produtos fabricados no estabelecimento durante o período de 2014 a 2018.

Tipo Matéria	Produto	Capacidade instalada atual	Capacidade Instalada após alteração
Produto acabado	Concentrado de tomate ¹	700 t/dia	1 050 t/dia
Produto acabado	Tomate em cubos	400 t/dia	400 t/dia
Total		1 100 t/dia	1 450 t/dia

10.4. DESCRIÇÃO DO ESTABELECIMENTO

10.4.1. PRÉDIOS ENVOLVIDOS

A pretensão de ampliação incide sobre os prédios descritos na conservatória do registo predial de Mora:

- Sob o n.º 1765/20141020, a que corresponde o prédio misto, inscrito na matriz cadastral rústica sob o n.º 70, secção P;
- Sob o n.º 1197/20030429, a que corresponde o prédio misto, inscrito na matriz cadastral rústica sob o n.º 60, secção P;
- Sob o n.º 1196/20030429, a que corresponde o prédio misto, inscrito na matriz cadastral rústica sob o n.º 62, secção P.

Concretamente nas zonas assinaladas como demonstra a figura seguinte.

¹ Nos anos de 2014 a 2018 foram fabricados produtos com brix: 5/6 Brix, 6/8 Brix, 8/10 Brix, 10/12 Brix, 12/14 Brix, 14/16 Brix, 28/30 Brix, 30/32 Brix, 36/38 Brix

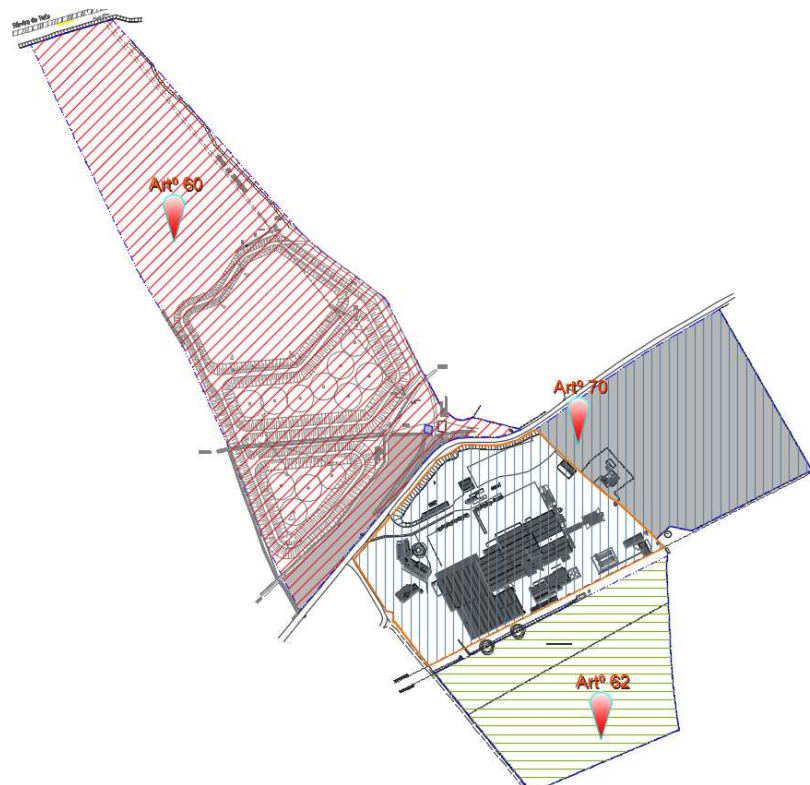


Tabela 7 - Identificação da delimitação dos prédios

No que **respeita ao artigo matricial nº 60**, este caracteriza-se por ser um prédio onde se encontram implantadas as lagoas de arejamento e uma lagoa de decantação referente ao tratamento das águas residuais vindas do processo.

O **artigo matricial nº 70**, caracteriza-se por ser o prédio onde se encontra implantado o núcleo principal, no fundo o perímetro fabril do estabelecimento, ocupando cerca de 50% do prédio.

O **artigo matricial nº 62**, caracteriza-se por ser o prédio onde se encontra uma área impermeabilizada para a armazenagem de bidons de 210 kg de produto acabado [concentrado de Tomate].

10.4.2. ÁREAS DE IMPERMEABILIZAÇÃO

Em termos de área impermeabilizada, à data, existem cerca de 50000 m².

10.4.3. ÁREAS DE CONSTRUÇÃO, VOLUMETRIA, ALTURA EDIFICAÇÃO E USOS DAS EDIFICAÇÕES

A seguir é apresentado um quadro de resumo das áreas de construção, de implantação, volumetria, altura máxima e uso de cada edificação.

Codificação Edificação	Denominação Edificação	Área Implantação	Área de Construção	Área útil	Altura Máxima Edificação	Volumetria
------------------------	------------------------	------------------	--------------------	-----------	--------------------------	------------

1	Fabril	8768.68	10724.79	10191.24	14.53	155730.65
2	Produção de Energia	789.57	806.85	731.07	8.52	8102.52
3	Administrativo	503.26	1042.57	858.46	11.26	11399.85
5	Secção Agrícola	98.9	230.44	123.95	7.27	1493.84
6	Portaria	36.64	42.87	28.44	3.7	158.62
7	Classificação de Tomate	20.52	20.52	18.44	4.4	90.28
8	Armazém Prod. Químicos	217.32	217.32	202.52	5.88	1277.84
9	Tratamento de Águas	182.81	210.49	190.06	4.55	1496.36
10	Tratamento Primário	24.5	24.5	19.24	3.05	74.72
11	Telheiro Estacionamento		153.05	153.05	3.25	57.27
12	UAGNL		445.29	7.5	2	
13	Telheiro Descarga de Tomate		61.02	43.46	6.5	
14	Torres de Refrigeração		90.71	79.4	1.6	
15	Armazém Prod. Acabado	2700	2700	2655.76	7.95	21465
16	GPL		66.19	66.2	2	
17	Depósito Rede de Incêndios		148.2	7.46	3.75	
18	Estação de Crivagem		126.76	126.76		
19	Telheiro Descarga de Tomate		61.02	43.46	6.5	
20	PT - ETARI	14.47	14.47	12.96	2.78	40.22
Total		13356.67	17187.06	15559.43	14.53	201387.17

10.4.4. ÁREAS ÚTEIS

A seguir é apresentado um quadro de resumo das áreas úteis de cada edificação.

Codificação Edificação	Denominação Edificação	Nº Pisos	Codificação Compartimento	Designação da Área Funcional	Área Útil
1	Fabril	0	1.0.01	Sala de Depotagem	30.77
1	Fabril	0	1.0.02	Manutenção	24.14
1	Fabril	0	1.0.03	Produção	817.31
1	Fabril	0	1.0.04	Produção	1477
1	Fabril	0	1.0.05	Preparação de Condimentos	60.87
1	Fabril	0	1.0.06	Produção	348
1	Fabril	0	1.0.07	Quadros Elétricos	54.89
1	Fabril	0	1.0.08	Laboratório	64.78
1	Fabril	0	1.0.09	Telheiro	152.66
1	Fabril	0	1.0.10	Sala de Esterilização	196.61
1	Fabril	0	1.0.11	Armazenagem Temporária	1358.7
1	Fabril	0	1.0.12	Cais de Cargas e Descargas	80.14
1	Fabril	0	1.0.13	Gabinete	12.84
1	Fabril	0	1.0.14	Armazém de Peças	54.92

Codificação Edificação	Denominação Edificação	Nº Pisos	Codificação Compartimento	Designação da Área Funcional	Área Útil
1	Fabril	0	1.0.15	Armazém de Peças	70.96
1	Fabril	0	1.0.16	Oficina de Mecânica	141.64
1	Fabril	0	1.0.17	Produtos Subsidiários	68.85
1	Fabril	0	1.0.18	Armazém de Peças	313
1	Fabril	0	1.0.19	Oficina de Eletricidade	52.23
1	Fabril	0	1.0.20	Gabinete	8.47
1	Fabril	0	1.0.21	Posto de Distribuição	20.76
1	Fabril	0	1.0.22	Armazém Produto Acabado	2635
1	Fabril	0	1.0.23	Armazém de Cartões	457.22
1	Fabril	0	1.0.24	PT	86
1	Fabril	0	1.0.25	Telheiro	244.66
1	Fabril	0	1.0.26	Telheiro	363.12
1	Fabril	1	1.1.27	Produção	921
1	Fabril	1	1.1.28	Produção	74.7
2	Produção de Energia	0	2.0.01	Sala das Caldeiras	469.51
2	Produção de Energia	0	2.0.02	Sala de Controlo	12.88
2	Produção de Energia	0	2.0.03	Arrumos	30
2	Produção de Energia	0	2.0.04	Arrumos	14.47
2	Produção de Energia	0	2.0.05	Arrumos	30.21
2	Produção de Energia	0	2.0.06	Depósito de Lubrificantes	26.06
2	Produção de Energia	0	2.0.07	Oficina de Serralharia	115.32
2	Produção de Energia	0	2.0.08	Área Técnica	19.7
2	Produção de Energia	0	2.0.09	I.S.	12.92
3	Administrativo	-1	3.-1.01	Lavandaria	26
3	Administrativo	-1	3.-1.02	Arrumos	21.18
3	Administrativo	-1	3.-1.03	Arrumos	43.53
3	Administrativo	-1	3.-1.04	Arrumos	21.18
3	Administrativo	-1	3.-1.05	Balneários Homens	54.94
3	Administrativo	-1	3.-1.06	I.S. Homens	12.92
3	Administrativo	-1	3.-1.07	Gás	2.12
3	Administrativo	-1	3.-1.08	Arrumos	1.76
3	Administrativo	-1	3.-1.09	Arrumos	4.38
3	Administrativo	-1	3.-1.10	Circulação	50.84
3	Administrativo	-1	3.-1.11	Arrumos	5.43
3	Administrativo	-1	3.-1.12	Arquivo	73.87
3	Administrativo	-1	3.-1.13	Arrumos	9.96
3	Administrativo	0	3.0.14	Gabinete	34.2
3	Administrativo	0	3.0.15	Gabinete	20.46

Codificação Edificação	Denominação Edificação	Nº Pisos	Codificação Compartimento	Designação da Área Funcional	Área Útil
3	Administrativo	0	3.0.16	Gabinete	16.53
3	Administrativo	0	3.0.17	Circulação	24.01
3	Administrativo	0	3.0.18	Gabinete	7.42
3	Administrativo	0	3.0.19	Gabinete	15.34
3	Administrativo	0	3.0.20	I.S. Mulheres	3.55
3	Administrativo	0	3.0.21	I.S. Homens	3.55
3	Administrativo	0	3.0.22	Gabinete	10.36
3	Administrativo	0	3.0.23	Balneários Senhoras	81.21
3	Administrativo	0	3.0.24	Circulação	52
3	Administrativo	0	3.0.25	Cozinha	31.93
3	Administrativo	0	3.0.26	Despensa	5.47
3	Administrativo	0	3.0.27	Sala de Convívio	19.17
3	Administrativo	0	3.0.28	Refeitório	106.58
3	Administrativo	0	3.0.29	Arrumos	9.96
3	Administrativo	1	3.1.30	Circulação	47.51
3	Administrativo	1	3.1.31	Gabinete	11.67
3	Administrativo	1	3.1.32	Sala de Reuniões	26.07
3	Administrativo	1	3.1.33	I.S.	3.36
5	Secção Agrícola	0	5.0.01	Gabinete	21.62
5	Secção Agrícola	0	5.0.02	Circulação	9.8
5	Secção Agrícola	0	5.0.03	Gabinete	8.75
5	Secção Agrícola	0	5.0.04	Arrumos	4.69
5	Secção Agrícola	0	5.0.05	I,S,	1.73
5	Secção Agrícola	0	5.0.06	Sala de Reuniões	11.38
5	Secção Agrícola	1	5.1.07	Quarto	19.11
5	Secção Agrícola	1	5.1.08	I.S.	2.55
5	Secção Agrícola	1	5.1.09	I.S.	2.55
5	Secção Agrícola	1	5.1.10	Quarto	19.11
5	Secção Agrícola	1	5.1.11	I.S.	2.9
5	Secção Agrícola	1	5.1.12	Quarto	19.76
6	Portaria	0	6.0.01	Portaria	16.95
6	Portaria	0	6.0.02	Controlo de Pesagem	11.49
7	Classificação de Tomate	0	7.0.01	Sala de Classificação	18.44
8	Armazém Prod. Químicos	0	8.0.01	Armazém	202.52
9	Tratamento de Águas	0	9.0.01	Sala de Dosagem	32.35
9	Tratamento de Águas	0	9.0.02	Tanques	109.39
9	Tratamento de Águas	0	9.0.03	Sala de Comando	20.64
9	Tratamento de Águas	1	9.1.04	Circulação	27.68

Codificação Edificação	Denominação Edificação	Nº Pisos	Codificação Compartimento	Designação da Área Funcional	Área Útil
10	Tratamento Primário	0	10.0.01	Tratamento Primário	19.24
11	Telheiro Estacionamento	0	11.0.01	Estacionamento Coberto	153.05
12	UAGNL	0	12.0.01	Atendimento Camionistas	7.5
13	Telheiro Descarga de Tomate	0	13.0.01	Descarga de Tomate	43.46
14	Torres de Refrigeração	0	14.0.01	Bacia de Retenção	79.4
15	Armazém Prod. Acabado	0	15.0.01	Armazenagem Prod. Acabado	2655.76
16	GPL	0	16.0.01	Bacia de Retenção	64.2
16	GPL	0	16.0.02	Apoio Abastecimento	2
17	Depósito Rede de Incêndios	0	17.0.01	Depósito	7.46
18	Estação de Crivagem	0	18.0.01	Bacia-Canal	10.72
18	Estação de Crivagem	0	18.0.02	Bacia-Canal Crivagem	74.04
18	Estação de Crivagem	0	18.0.03	Depósito	42
19	Telheiro Descarga de Tomate	0	19.0.01	Descarga de Tomate	43.46
20	PT - ETARI	0	20.0.01	Sala de Quadros	12.96
Total					15559.43

10.4.5. LUGARES DE ESTACIONAMENTO POR TIPOLOGIA

O estabelecimento apresenta o seguinte número de lugares de estacionamento por tipologia.

TIPOLOGIA	N.º LUGARES TOTAIS
Ligeiros	133
Pesados	42

10.4.6. ACESSO AO ESTABELECIMENTO

O acesso ao estabelecimento é efetuado pela estrada municipal EM 502, conforme se pode observar na planta síntese apresentada em anexo.

10.5. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE EXERCIDA

10.5.1. MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS

A tabela seguinte apresenta as capacidades de armazenagem e os consumos associados às matérias-primas e subsidiárias estimados para a unidade, bem como os respetivos acondicionamentos e densidades.

Tabela 8 - Matérias-primas e subsidiárias não perigosas utilizadas no estabelecimento.

Código	Designação	Capacidade Armazenagem [Volume]	Capacidade Armazenagem [Massa]	Acondicionamento	Consumo anual	Densidade	Obs.
MN01	Tomate fresco	---	420 t	Reboques a Granel	114 779 t/ano	Nd	
MN02	Amido Resystemal	---	1 palete	Sacos de 25 kg	1.041 t/ano	Nd	
MN03	Amido de Batata	---	3 paletes	Sacos de 25 kg	13.475 t/ano	Nd	
MN04	Orégão em Folha	---	60 kg	Embalagem de cartão de 10 kg	0.718 t/ano	Nd	
MN05	Orégão Moído	---	100 kg	Embalagem de plástico	0.138 t/ano	Nd	
MN06	Pimenta Preta Moída	---	100 kg	Embalagem de plástico	0.126 t/ano	Nd	
MN07	Açúcar	---	4 paletes	Sacos de 25 Kg	6.975 t/ano	Nd	
MN08	Óleo Girassol	150 L	---	Bidon de 25 L	1033 L	Nd	
MN09	Ácido Cítrico [sólido]	---	6 paletes	Sacos de 25 kg	25.538 t/ano	Nd	
MN10	Sal fino	---	6 paletes	Sacos de 25 kg	8.372 t/ano	Nd	
MN11	Cloreto de Cálcio	---	4 paletes	Sacos de 25 kg	5.264 t/ano	Nd	
MN12	Basílico em Folha (Manjerição)	---	100 kg	Embalagem de plástico	0.126 t/ano	Nd	
MN13	Basílico Moído (Manjerição)	---	50 kg	Embalagem de plástico	0.059 t/ano	Nd	
MN14	Cebola em Pó	---	10 kg	Embalagem de plástico	0.004 t/ano	Nd	
MN15	Azeite Virgem	100 L	---	Embalagem de plástico	24 L	Nd	

10.5.2. INDICAÇÃO DOS PRODUTOS (INTERMÉDIOS E FINAIS) A FABRICAR E DOS SERVIÇOS A EFETUAR

Na tabela seguinte encontram-se discriminadas as capacidades de produção e armazenagem de produto final estimados para a unidade, bem como os respetivos acondicionamentos e densidades.

Tabela 9 – Produtos e gamas de produtos finais não perigosos.

Código	Designação	Capacidade Armazenagem (unidades)	Acondicionamento	Produção anual	Densidade	Origem	Obs.
PN01	Concentrado de tomate (06-08 Brix)	2 500 000 Latas 10 000 Bidões	Bidons, Latas	0 t/ano	Nd		
PN02	Concentrado de tomate (08-10 Brix)	2 500 000 Latas 10 000 Bidões	Bidons, Combo Bins	0 t/ano	Nd		
PN03	Concentrado de tomate (10-12 Brix)	2 500 000 Latas 10 000 Bidões	Latas, Combo Bins, Bidons	3 500 t/ano	Nd		
PN04	Concentrado de tomate (12-14 Brix)	2 500 000 Latas 10 000 Bidões	Latas, Combo Bins, Bidons	6 000 t/ano	Nd		
PN05	Concentrado de tomate (14-16 Brix)	2 500 000 Latas 10 000 Bidões	Bidons, Latas	3 000 t/ano	Nd		
PN06	Concentrado de tomate (28-30 Brix)	2 500 000 Latas 10 000 Bidões	Latas, Combo Bins, Bidons	14 000 t/ano	Nd		
PN07	Concentrado de tomate (30-32 Brix)	2 500 000 Latas 10 000 Bidões	Bidons	4 500 t/ano	Nd		
PN08	Concentrado de tomate (36-38 Brix)	2 500 000 Latas 10 000 Bidões		0 t/ano	Nd		
PN09	Tomate em cubos (28/30 Brix)	2 500 000 Latas 10 000 Bidões	Latas, Combo Bins, Bidons	10 400 t/ano	Nd		
PN10	Tomate pelado	2 500 000 Latas 10 000 Bidões	Latas, Combo Bins, Bidons	0 t/ano	Nd		

10.5.3. LISTAGEM DAS MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS (QUANTIDADE E DESIGNAÇÃO)

Em anexo é apresentada a listagem de equipamentos fabris.

10.5.4. REGIME DE LABORAÇÃO E NÚMERO DE TRABALHADORES

As tabelas seguintes identificam o regime de laboração da unidade e respetivos números de trabalhadores associados aos mesmos:

Tabela 10 - Identificação do regime de laboração.

Função	Variação sazonal	Número de trabalhadores	Número do turno	Período de trabalho	Número de dias de laboração por semana	Número de dias de laboração por ano
Administrativos	Não aplicável	5	Não aplicável	9h00 às 17h00	5	255
Operários	Fora Campanha	60	Não aplicável	08h00 às 17h00	5	255
Operários	Campanha	97	1	00h00 às 8h00	7	69
Operários	Campanha	97	2	08h00 às 16h00	7	69
Operários	Campanha	97	3	16h00 às 24h00	7	69
Administrativos	Não aplicável	1	Não aplicável	08h00 às 17h00	5	255
Operários	Não aplicável	18	Não aplicável	08h00 às 17h00	5	255
Administrativos	Não aplicável	2	Não aplicável	08h00 às 17h00	5	255
Operários	Não aplicável	7	Não aplicável	08h00 às 17h00	5	255

10.5.5. DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES DE CARÁTER SOCIAL

De acordo com o estabelecido no artigo 139º da Seção II, da Portaria n.º 53/71, 3 de fevereiro relativamente às instalações sanitárias, o estabelecimento Industrial, dispõe de instalações sanitárias de acesso fácil e cómodo ao longo do piso onde se desenvolve a atividade industrial, sendo separadas por sexo e não comunicando diretamente com os locais de trabalho.

10.5.6. REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

As tabelas seguintes identificam para cada instalação sanitária o equipamento existente quanto ao número de lavatórios, número de sanitas e número de urinóis.

Ponto 2, do art.º 139 da seção II da Portaria n.º 53/71, 3 de fevereiro - Instalações Sanitárias		Avaliação do Requisito - Art.º139, 2)				
		N.º Trabalhadores	Quant. existente	C	NC	NA
I.S. Masculinas						
Lavatório	1 por cada 10 trabalhadores ou fração	55	6	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sanitas	1 por cada 25 trabalhadores ou fração	55	5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Urinol	1 por cada 25 trabalhadores ou fração	55	3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I.S. Femininas						
Lavatório	1 por cada 10 trabalhadores ou fração	42	3	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sanitas	1 por cada 25 trabalhadores ou fração	42	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nota: O número de trabalhadores identificado corresponde ao número médio em campanha.

10.5.7. REQUISITOS DOS BALNEÁRIOS

Balneários	Portaria n.º53/71, 3 de fevereiro Art.º 139	Avaliação do Requisito Art.º139			
		N.º Trabalhadores	Quant. existente	C	NC
Balneários Masculinos					
Lavatório	1 por cada 10 trabalhadores ou fração	55	6	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Duches	1 por cada 10 trabalhadores ou fração	55	4	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Armários	NP 1116:1975 – Armários e Vestiários – definição, utilização e características	N.º Trabalhadores	Avaliação do Requisito 4.2.2		
N.º de Armários Individuais	Armários-vestiários tipo B, com dimensões interiores mínimas de 150mmx480mmx1700mm, e o destinado ao vestiário de uso corrente deve ter as dimensões interiores mínimas de 300mmx480mmx1700mm	55	55	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Balneários Femininos					
Lavatório	1 por cada 10 trabalhadores ou fração	42	3	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Duches	1 por cada 10 trabalhadores ou fração	42	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Armários	NP 1116:1975 – Armários e Vestiários – definição, utilização e características	N.º Trabalhadores	Avaliação do Requisito 4.2.2		
N.º de Armários Individuais	Armários-vestiários tipo B, com dimensões interiores mínimas de 150mmx480mmx1700mm, e o destinado ao vestiário de uso corrente deve ter as dimensões interiores mínimas de 300mmx480mmx1700mm	42	42	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10.5.8. DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS, VESTIÁRIOS, BALNEÁRIOS E SALA DE REFEIÇÕES

Portaria n.º53/71, 3 de fevereiro Seção I - Art.º 9 Paredes	Avaliação do Requisito Art.º9		
	EXIGÊNCIA	C	NC
1 - As paredes dos locais de trabalho, quando não sejam construídas com material preparado para ficar à vista, serão guarnecidas com revestimentos apropriados que garantam as indispensáveis condições de salubridade.	As paredes estão executadas em alvenaria rebocada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 - As paredes devem ser de preferência lisas, de fácil limpeza e revestidas ou pintadas de cores claras não brilhantes, se outras cores não forem impostas por condições especiais.	As paredes estão revestidas a azulejo a uma altura de 2m, sendo a restante pintada a cor branca	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 - Quando for necessário, as paredes devem ser revestidas com materiais impermeáveis até, pelo menos, 1,50 m de altura.	Sendo o azulejo o material de revestimento, este aufer a impermeabilidade das paredes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portaria n.º53/71, 3 de Fevereiro Seção II - Art.º 139, 1) 1) Instalações Sanitárias	Avaliação do Requisito Art.º139, 1)		
	EXIGÊNCIA	C	NC
Serem separadas por cada sexo	São separadas por sexo Masculino e Feminino	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Não comunicarem diretamente com os locais de trabalho e terem acesso fácil e cómodo. A comunicação com os locais de trabalho deve fazer-se, de preferência, por passagens cobertas, no caso de as instalações sanitárias se situarem em edifício separado;	Comunicam diretamente com o local de trabalho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dispõem de água canalizada e de esgotos ligados à rede geral ou a fossa séptica, com interposição de sifões hidráulicos	... O abastecimento de água é feito a partir da rede de distribuição pública, com uma pressão mínima de 25 m.c.a. ... A ligação da rede pública ao edifício é constituída por tubagem em PVC PN16 ... No interior do edifício a rede é constituída por tubagem em PPR PN16, á vista e fixa às paredes ou tetos. ... A água quente fornecida às instalações sanitárias será feita com recurso á instalação de um termoacumulador ... Os esgotos encontram-se ligados a coletor municipal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Serem iluminadas e ventiladas conforme as disposições do capítulo II respeitantes a esta matéria	... A iluminação é artificial ... A ventilação dos balneários e instalações sanitárias é forçada e a mesma será do tipo centrífugo próprios para montagem em linha com pás de curvatura recuada, com motor diretamente acoplado.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Os pavimentos serem revestidos de material resistente, liso e impermeável, inclinados para ralos de escoamento providos de sifões hidráulicos	Os pavimentos são revestidos a azulejo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
As paredes serem de cor clara e revestidas de azulejo ou outro material impermeável até, pelo menos, 1,5 m de altura.	As paredes são revestidas a azulejo até uma altura de 2m, e sendo este um material de revestimento, este aufer a impermeabilidade das paredes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11. SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

11.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo descreve os elementos de informação, dando cumprimento ao solicitado na alínea C.2 do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março.

11.2. DESCRIÇÃO DA ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇO DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

A empresa prestadora de serviços de SST e respetiva tipologia encontram-se identificados na tabela seguinte.

Tabela 11 - Empresa prestadora de serviços de SST.

Tipologia serviços SST	Id. Empresa responsável
Externos	Ação Contínua - Saúde e Prevenção Unip. Lda

11.3. IDENTIFICAÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO, SE APLICÁVEL

Não aplicável.

11.4. RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE POTENCIAIS RISCOS PROFISSIONAIS, ASSOCIADOS DESIGNADAMENTE, AOS AGENTES OU FATORES DE RISCO

11.4.1. AVALIAÇÃO DE RISCOS

Junta-se em anexo ao presente documento a avaliação de riscos realizada pela empresa prestadora de serviços de SST.

11.4.2. FÍSICOS (RUÍDO, VIBRAÇÕES, AMBIENTE TÉRMICO, ILUMINAÇÃO, RADIAÇÃO)

Junta-se em anexo a avaliação do ruído ocupacional e iluminação realizada na instalação.

11.4.3. QUÍMICOS (TÓXICOS, NOCIVOS, CANCERÍGENOS, MUTAGÉNICOS, TÓXICOS PARA A REPRODUÇÃO, IRRITANTES, SENSIBILIZANTES)

De acordo com o constante na avaliação de riscos em anexo.

11.4.4. BIOLÓGICOS (VÍRUS, BACTÉRIAS, FUNGOS, PARASITAS)

De acordo com o constante na avaliação de riscos em anexo.

11.4.5. RELACIONADOS COM A ATIVIDADE (ERGONÓMICOS)

De acordo com o constante na avaliação de riscos em anexo.

11.4.6. ELÉTRICOS

De acordo com o constante na avaliação de riscos em anexo.

11.4.7. OUTROS FATORES DE RISCO

De acordo com o constante na avaliação de riscos em anexo.

11.5. MEDIDAS E MEIOS DE PREVENÇÃO DE RISCOS PROFISSIONAIS E PROTEÇÃO DOS TRABALHADORES ADOTADAS A NÍVEL DA INSTALAÇÃO E NO DECURSO DA EXPLORAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

De acordo com o constante na avaliação de riscos em anexo.

11.6. MEDIDAS E MEIOS DE PREVENÇÃO DE RISCOS PROFISSIONAIS E PROTEÇÃO DOS TRABALHADORES PREVISTAS ADOTAR AQUANDO DA DESATIVAÇÃO ESTABELECIMENTO

Junta-se em anexo o documento de identificação e calendarização das medidas de SST propostas.

12. PROTEÇÃO DO AMBIENTE

12.1. INDICAÇÃO DA ORIGEM DA ÁGUA UTILIZADA/CONSUMIDA, RESPETIVOS CAUDAIS, SISTEMAS DE TRATAMENTO ASSOCIADOS

A indicação da origem da água utilizada/consumida e respetiva informação associada às mesmas, encontra-se no documento associado à **plataforma LUA no Módulo IV, referente às Águas de abastecimento**, de acordo com o anexo I da portaria 399/2015 de 5 de novembro.

12.2. IDENTIFICAÇÃO DAS FONTES GERADORAS DE ÁGUAS RESIDUAIS E CARATERIZAÇÃO QUALITATIVA E QUANTITATIVA DAS MESMAS

A indicação das fontes geradoras de águas residuais e respetiva informação associada às mesmas, encontra-se no documento associado à **plataforma LUA no Módulo IV, ponto 5, referente às Águas residuais**, de acordo com o anexo I da portaria 399/2015 de 5 de novembro

12.2.1. INDICAÇÃO DOS SISTEMAS DE MONITORIZAÇÃO UTILIZADOS E DESCRIÇÃO DAS MEDIDAS DESTINADAS À REDUÇÃO DA SUA QUANTIDADE, FORMAS DE TRATAMENTO E INDICAÇÃO DO SEU DESTINO FINAL

A indicação dos sistemas de monitorização associados às fontes geradoras de resíduos e respetiva informação associada às mesmas, encontra-se no documento associado à **plataforma LUA no Módulo IV, referente às Águas residuais**, de acordo com o anexo I da portaria 399/2015 de 5 de novembro.

12.3. IDENTIFICAÇÃO DAS FONTES GERADORAS DE EFLUENTES GASOSOS E CARATERIZAÇÃO QUALITATIVA E QUANTITATIVA DOS MESMOS, INDICAÇÃO DOS SISTEMAS DE MONITORIZAÇÃO UTILIZADOS

12.3.1. CONDIÇÕES RELEVANTES RELATIVAS AO ESCOAMENTO

Na tabela seguinte encontram-se identificadas as condições relevantes obtidas durante a realização dos ensaios de monitorização.

Código Fonte	Data Amostragem	Pressão Temp.	Pressão Absoluta	Oxigénio	Dióxido Carbono	Teor Vapor Água	Velocidade	Caudal Volúmico Efetivo	Caudal Volumico Seco Normalizado
FF1	04/09/2014	234	997	1.9%	10.8%	11.2%	7.8	14115	6642
FF1	01/09/2015	206	1022	2.5%	10.5%	17.5%	6.7	12124	5752

Código Fonte	Data Amostragem	Temp.	Pressão Absoluta	Oxigénio	Dióxido Carbono	Teor Vapor Água	Velocidade	Caudal Volumico Efetivo	Caudal Volumico Seco Normalizado
FF1	29/08/2016	204	1031	2.2%	10.7%	17.2%	10.1	18277	8812
FF2	04/09/2014	247	997	2.2%	10.6%	10.8%	9.5	17191	7929
FF2	01/09/2015	215	1019	2.5%	10.5%	17.6%	6.9	19509	9046
FF2	30/08/2016	143	1027	4.4%	9.4%	15.2%	4.9	13854	7814
FF3	04/09/2014	230	998	3.2%	10.1%	15.3%	9.6	17372	7864
FF3	01/09/2015	201	1018	1.4%	11.1%	17.1%	6.7	12124	5818
FF3	30/08/2016	250	1028	3.9%	9.7%	16.1%	9.3	16829	7482
FF4	04/09/2014	210	997	1.3%	11.2%	8.4%	3.4	9613	4900
FF4	01/09/2015	205	1020	1.6%	11.0%	15.5%	3.1	8765	4260
FF4	30/08/2016	207	1029	3.8%	9.7%	16.9%	3.7	10462	5020
FF5	04/09/2014	173	999	6.0%	8.5%	11.5%	3.5	6333	3383
FF5	01/09/2015	193	1020	2.1%	10.7%	17.2%	3.1	5063	2472
FF5	30/08/2016	181	1028	2.5%	10.5%	16.9%	2.4	3920	1988
Média		207	1015	2.8%	10.3%	15.0%	6.0	12370	5945

12.3.2. RESULTADOS OBTIDOS NOS ENSAIOS DE MONITORIZAÇÃO

Na tabela seguinte encontram-se identificados os resultados obtidos nos ensaios de monitorização. os resultados explicitados encontram-se discriminados por ponto de emissão e respetivos parâmetros monitorizados.

Código Fonte	PTS	PTS Corrigida	CO	CO Corrigida	S02	S02 Corrigida	NOx	NOx Corrigida	H2S	H2S Corrigida	COT	COT Corrigida
FF1	2.8	2.6	3	3	5	5	158	149	1.4	1.3	7	7
FF1	4.5	4.4	6	6	21	20	150	146	2.8	2.7	8	8
FF1	10.3	9.9	51	49	5	4	180	172	0.4	0.4	8	8
FF2	11	10.6	3	3	5	5	166	159	1.3	1.2	6	6
FF2	7.3	7.1	31	7	21	20	174	169	3.07	3	9	9
FF2	10	10.8	3	3	5	5	154	167	0.6	0.7	4	4
FF3	3.2	3.3	35	35	5	5	156	158	1.2	1.2	88	89
FF3	4.5	4.1	55	51	21	19	180	165	2.64	2.42	8	7
FF3	4.5	4.7	3	3	5	5	162	171	0.6	0.6	3	3
FF4	1.8	1.7	3	3	5	5	150	137	1.1	1	5	5
FF4	1.5	1.4	6	6	21	19	153	142	1.1	1	9	8
FF4	1.7	1.8	3	3	5	5	156	163	0.6	0.6	3	3
FF5	3.3	3.9	3	4	5	6	105	126	1.1	1.3	9	11
FF5	3	2.9	6	6	21	20	150	143	1.1	1	9	9
FF5	7.1	6.9	3	3	7	6	139	135	0.6	0.6	4	4

Média	5.1	5.1	14.3	12.3	10.5	9.9	155.5	153.5	1.31	1.27	12.0	12.1
-------	-----	-----	------	------	------	-----	-------	-------	------	------	------	------

Código Fonte	PTS Caudal Mássico	CO Caudal Mássico	SO2 Caudal Mássico	NOx Caudal Mássico	H2S Caudal Mássico
FF1	0.018	0.02	0.03	1.05	0.0093
FF1	0.056	0.03	0.12	0.86	0.02
FF1	0.09	0.45	0.04	1.6	0.004
FF2	0.087	0.02	0.04	1.32	0.0103
FF2	0.07	0.07	0.19	1.6	0.28
FF2	0.078	0.02	0.04	1.2	0.005
FF3	0.026	0.28	0.039	1.23	0.01
FF3	0.26	0.32	0.12	1	0.02
FF3	0.033	0.02	0.04	1.2	0.004
FF4	0.009	0.01	0.025	0.74	0.005
FF4	0.006	0.03	0.09	0.7	0.005
FF4	0.009	0.02	0.02	0.8	0.003
FF5	0.011	0.01	0.017	0.36	0.004
FF5	0.007	0.01	0.05	0.4	0.003
FF5	0.01	0.01	0.01	0.3	0.01
Média	0.051	0.088	0.058	0.96	0.03

12.3.3. TRATAMENTO E REDUÇÃO DE EMISSÕES PARA A ATMOSFERA

12.3.3.1. IDENTIFICAÇÃO DOS MÉTODOS DE TRATAMENTO/REDUÇÃO DE EMISSÕES

A instalação não possui métodos de tratamento/redução de emissões para a atmosfera.

12.3.3.2. RESÍDUOS GERADOS

Não existindo métodos de tratamento/redução de emissões não existem resíduos associados aos mesmos.

12.3.4. DIMENSIONAMENTO DAS CHAMINÉS, QUANDO A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O EXIJA, E DESCRIÇÃO DAS MEDIDAS DESTINADAS À SUA PREVENÇÃO, INCLUINDO QUANDO APLICÁVEL, AS MEDIDAS DE REDUÇÃO DOS SEUS EFEITOS DIRETOS E INDIRETOS, INCLUINDO A REFERÊNCIA À EVENTUAL UTILIZAÇÃO DE SOLVENTES ORGÂNICOS

Os documentos associados ao dimensionamento das chaminés, encontram-se no documento associado à plataforma **LUA no Módulo V, ponto 2 e 5, referente às Emissões para o ar**, de acordo com o anexo I da portaria 399/2015 de 5 de novembro.

12.4. IDENTIFICAÇÃO DAS FONTES DE RESÍDUOS GERADOS NA ATIVIDADE E CARATERIZAÇÃO QUALITATIVA E QUANTITATIVA DOS MESMOS, BEM COMO DESCRIÇÃO DAS MEDIDAS INTERNAS DESTINADAS À SUA REDUÇÃO, VALORIZAÇÃO E ELIMINAÇÃO, INCLUINDO A DESCRIÇÃO DOS LOCAIS DE ACONDICIONAMENTO E DE ARMAZENAMENTO TEMPORÁRIO

A indicação das fontes de resíduos e respetiva informação associada às mesmas, encontra-se no documento associado à plataforma **LUA no Módulo VI, referente aos resíduos produzidos**, de acordo com o anexo I da portaria 399/2015 de 5 de novembro.

12.5. IDENTIFICAÇÃO, SE POSSÍVEL, DAS OPERAÇÕES DE GESTÃO DE RESÍDUOS PARA AS QUAIS OS RESÍDUOS GERADOS NA ATIVIDADE SÃO ENCAMINHADOS

A indicação das operações de resíduos, encontra-se no documento associado à plataforma **LUA no Módulo VI, referente aos resíduos produzidos**, de acordo com o anexo I da portaria 399/2015 de 5 de novembro.

12.6. IDENTIFICAÇÃO DAS FONTES DE EMISSÃO DE RUÍDO, ACOMPANHADA DA CARATERIZAÇÃO QUALITATIVA E QUANDO APLICÁVEL NOS TERMOS DO REGULAMENTO GERAL DO RUÍDO, A AVALIAÇÃO QUANTITATIVA DO RUÍDO PARA O EXTERIOR E DAS RESPETIVAS MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO

A indicação da origem das fontes de emissão de ruído e respetiva informação associada às mesmas, encontra-se no documento associado à plataforma **LUA no Módulo VIII, referente ao ruído**, de acordo com o anexo I da portaria 399/2015 de 5 de novembro.

12.7. DESCRIÇÃO DOS RISCOS AMBIENTAIS INERENTES À ATIVIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO AMBIENTAL, SE APLICÁVEL

À data o estabelecimento apresenta diversas certificações conforme cópias apresentadas em anexo.

13. ENERGIA

13.1. INDICAÇÃO DOS TIPOS DE ENERGIA UTILIZADA EXPLICITANDO O RESPETIVO CONSUMO PREVISTO (HORÁRIO, MENSAL OU ANUAL) E EVIDENCIANDO A SUA UTILIZAÇÃO RACIONAL

A indicação dos tipos de energia utilizados e respetiva informação associada às mesmas, encontra-se no documento associado à plataforma **LUA no Módulo III, referente à energia**, de acordo com o anexo I da portaria 399/2015 de 5 de novembro.

13.2. INDICAÇÃO DOS TIPOS DE ENERGIA PRODUZIDA NO ESTABELECIMENTO, SE FOR O CASO, EXPLICITANDO A RESPETIVA PRODUÇÃO (HORÁRIA, MENSAL OU ANUAL)

A indicação dos tipos de energia utilizados e respetiva informação associada às mesmas, encontra-se no documento associado à plataforma **LUA no Módulo III, referente à energia**, de acordo com o anexo I da portaria 399/2015 de 5 de novembro.

14. IMPACTE AMBIENTAL

14.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo descreve os elementos de informação, dando cumprimento ao solicitado na alínea D do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março.

14.2. ESTUDO DE IMPACTE AMBIENTAL

O EIA é apresentado em anexo.

15. PREVENÇÃO DE ACIDENTES GRAVES

15.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo descreve os elementos de informação, dando cumprimento ao solicitado na alínea E do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março.

15.2. PARECER À APA

Junta-se em anexo o parecer emitido pela APA no âmbito do envio do formulário de comunicação das substâncias perigosas existentes na instalação.

16. LICENÇA AMBIENTAL

16.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo descreve os elementos de informação, dando cumprimento ao solicitado na alínea F do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março.

16.2. CAPACIDADE INSTALADA

Nos termos do REI as atividades PCIP desenvolvidas na instalação encontram-se descritas no quadro seguinte:

Tipo Matéria	Produto	Capacidade instalada atual	Capacidade Instalada após alteração
Produto acabado	Concentrado de tomate (28-30 Brix)	500 t/dia	700 t/dia
Produto acabado	Tomate em cubos (28/30 Brix)	70 t/dia	70 t/dia
Total		570 t/dia	770 t/dia

16.3. LICENÇA AMBIENTAL

Junta-se em anexo a licença ambiental atualmente em vigor e a prorrogação de prazo emitida pela APA.

À data o pedido de Licença Ambiental encontra-se em fase de elaboração por empresa da especialidade. Oportunamente será entregue.

17. EMISSÕES DE GASES COM EFEITO ESTUFA

17.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo descreve os elementos de informação, dando cumprimento ao solicitado na alínea G do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março.

17.2. TÍTULO DE EMISSÃO GASES EFEITO ESTUFA

Junta-se em anexo o título de emissões de gases efeito estufa.



18. EMISSÕES DE COV'S

No presente capítulo não são apresentados quaisquer elementos de informação, conforme solicitado na alínea H do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março, tendo em conta que no estabelecimento não existe qualquer atividade objeto de licenciamento que se enquadra no Regime Jurídico de COV's.

19. RECURSOS HÍDRICOS

19.1. INTRODUÇÃO

O presente capítulo descreve os elementos de informação, dando cumprimento ao solicitado na alínea I do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março.

19.2. TÍTULOS DOS RECURSOS HÍDRICOS

Os títulos de recursos hídricos associados à construção, às águas de abastecimento e águas residuais encontram-se em anexo.



20. OPERAÇÕES DE GESTÃO DE RESÍDUOS

No presente capítulo não são apresentados quaisquer elementos de informação, conforme solicitado na alínea J do ponto 1 do Anexo I da Portaria n.º 68/2015, de 9 de março, tendo em conta que no estabelecimento não existe qualquer atividade objeto de licenciamento que se enquadra no Regime Jurídico de OGR.

21. ANEXOS

No quadro seguinte apresentam-se os **anexos** que fazem parte da memória descritiva.

Nome Ficheiro
17.CON.M.AMB.RAM.01_RuidoAmbienteAno2017.pdf
Alteracao_SOPRAGOL_202_983_notificacao DRAPAL.pdf
Anexo of 694_12_GAIA Sopragol.pdf
AutorizacaoLaboracao DRAAL.pdf
CertidaoPermanente-PP-0711-09188-070703-001196 (62).pdf
CertidaoPermanente-PP-1340-39408-070703-001765_70P.pdf
CertidaopermanentePP-0430-96590-070703-001197 (60).pdf
CERTIFICADO BRC CONESA PORTUGAL 2016.pdf
CERTIFICADO ISO 14001_2015 CONESA PORTUGAL 2016-2018.pdf
CERTIFICADO ISO 9001_2015 CONESA PORTUGAL 2016-2018.pdf
CONESA_AverbamentoLicencaExploracaoIndustrial.pdf
DRAPAL_alteracao sopragol 2009_of 660_510-001-002.pdf
FDS_Gasoleo.pdf
FDS_GNL.pdf
FDS_THT.pdf
LicencaAmbientalConesa.pdf
M.V.2.A_AdequabilidadeAlturaChamines.pdf
M.V.2.B_AdequabilidadeAlturaChamines.pdf
MD.II.16.ListagemMaquinasEquipamentos.pdf
MD.II.19.DiagramaProcesso.pdf
MD.III.1.TiposEnergia.pdf
MD.III.2.MedidasRacionalizacao.pdf
MD.IV.1.IndicacaoDescritoresAguasAbastecimento.pdf
MD.IV.10.Reutilizacao_RecirculacaoAguasResiduais.pdf
MD.IV.2.TURH_AC1.pdf
MD.IV.5.IndicacaoDescritoresAguasResiduais.pdf
MD.IV.6.CaracterizacaoLinhasTratamento.pdf
MD.IV.7.TURH_EH1.pdf
MD.IV.8_AutorizacaoRejeicaoSistemaPublico.pdf
MD.V.1.IdCaracterizacaoFontesFixas.pdf
MD.V.5.JustificacaoNaImplementacaoMedidasReducao.pdf
MD.VI.1.ResiduosGerados.pdf

MD.VI.2.CaracteristicasLocaisArmazenagem.pdf
MD.VIII.1.Ruido.pdf
MD.VIII.2.A.RelatorioRuidoAmbiente.pdf
MD.VIII.2.Ruido.pdf
MD.XII.1_AN20.10_MIRR2016.pdf
MD.XII.1_AN20.11_2017-01-30_AtualizacaoComunicacaoAPA.PDF
MD.XII.1_AN20.12_AvaliacaoRiscos2015.pdf
MD.XII.1_AN20.13_ListaMedidasCalendarizacao.pdf
MD.XII.1_AN20.14_AvaliacaoRuidoOcup.pdf
MD.XII.1_AN20.15_Avaliacaolluminancia_2015.pdf
MD.XII.1_AN20.16_TEGEE.pdf
MD.XII.1_AN20.7_CopiaFaturaAbastecimentoAgua.pdf
MD.XII.1_AN20.8_CopiaFaturaEletricidade.pdf
Numero Ordem Documento_AN1_02.pdf
Numero Ordem Documento_AN1_12.pdf
Numero Ordem Documento_AN1_13.pdf
Numero Ordem Documento_AN3_02.pdf
OficioAPA_ProlongamentoPrazoLA49_2007.pdf
SP_CM_COMB_10-2017_2017-12-06_CON_M_PostoAbastecimentoGasoleo\$CO1-2014.pdf

22. PLANTAS

No quadro seguinte apresentam-se as **plantas** que fazem parte da memória descritiva.

Nome Ficheiro
Alteracoes equipamentos 2009 a 2015.pdf
AlteracoesConstrucoes_2015.pdf
CartaMilitar.pdf
DesativacoesDemolicoes_2015.pdf
DesenhoTecnicoChamine.pdf
ESP_Localizacao.pdf
FontesDifusas.pdf
LinhaTratamentoETARI.pdf
LocalizacaoCaptacoesAgua.pdf
LocalizacaoFontesFixas.pdf
PlantaCadastral.pdf
PlantaCondicionantes.pdf
PlantaEquipamentoEdificioCaldeiras.pdf
PlantaEquipamentoEdificioFabrilArmazenagem.pdf
PlantaEquipamentoEdificioTratamentoAgua.pdf
PlantaEquipamentoGPL.pdf
PlantaEquipamentoPretTratamentoAguasResiduais.pdf
PlantaEquipamentoUAGNL.pdf
PlantaLocalizacao.pdf
PlantaOrdenamento.pdf
PlantaPisoNovoArmazem.pdf
PlantaSintese.pdf
RuidoEquipamento.pdf
UAGNL_bacia.pdf
UAGNL_circuitos.pdf
UAGNL_Raios.pdf