

ANEXO I

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

Tabela de requisitos dos hotéis

I. REQUISITOS GERAIS

Requisitos gerais	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
1. Número mínimo de unidades de alojamento: 10	✓	✓	✓	✓	✓
2. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes (em metros)	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6
3. Sistemas de ventilação e climatização adequados	✓	✓	✓	✓	✓
4. A ventilação artificial tem de ter um débito mínimo de 17m ³ por hora, com uma entrada e saída de ar em pontos diferentes de cada compartimento do estabelecimento	✓	✓	✓	✓	✓
5. Acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes	✓	✓	✓	✓	✓
6. Elevador para clientes quando o hotel seja instalado em edifício de dois pisos ou mais				✓	✓
7. Elevador para clientes quando o hotel seja instalado em edifício de três pisos ou mais	✓	✓	✓		
8. Pelo menos um dos elevadores para clientes tem de ser adaptado a deficientes motores, com acesso a todos os pisos com instalações destinadas aos clientes e aos pisos das unidades de alojamento	✓	✓	✓	✓	✓
9. Espaços de acesso aos elevadores para clientes e monta-cargas com área suficiente para permitir a fácil circulação dos clientes e dos trabalhadores do estabelecimento	✓	✓	✓	✓	✓

Requisitos gerais	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
10. O número de escadas, as suas dimensões e localização são determinados em função do número de pisos ocupados pelo estabelecimento e de unidades de alojamento por piso, bem como pela configuração arquitectónica do edifício e seu sistema distributivo horizontal	✓	✓	✓	✓	✓
11. Largura dos corredores nos pisos onde existem unidades de alojamento (em metros) * A largura pode ser reduzida em 0,20m quando só existam unidades de alojamento num dos lados do corredor	1,2	1,4	1,6	1,75	1,75
12. Entrada para clientes independente, tendo pelo menos uma delas acesso directo à via pública	✓	✓	✓	✓	✓
13. Entrada de serviço independente	✓	✓	✓	✓	✓
14. Caso não exista entrada de serviço independente, a entrega de mercadorias tem de ser efectuada nos períodos de menor frequência de público	✓				
15. Reservatórios de água com capacidade suficiente para, em caso de ausência temporária do normal abastecimento, satisfazer as necessidades correntes de consumo e de combate a incêndios	✓	✓	✓	✓	✓
16. Gerador eléctrico de emergência capaz de suprir as interrupções do normal fornecimento de energia e garantir o eficaz funcionamento dos serviços essenciais	✓	✓	✓	✓	✓
17. Sistema de iluminação de segurança	✓	✓	✓	✓	✓
18. Parques de estacionamento em conformidade com a legislação aplicável		✓	✓	✓	✓

Requisitos gerais	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
19. Átrio:					
1) Pé-direito mínimo (em metros)	2,6	3,0	3,0	3,5	3,5
2) Local identificado para registo de clientes	✓	✓	✓	✓	✓
3) Zona de estar equipada (mesas e sofás ou cadeiras), com área mínima (em m ²)		15	25	35	45
4) Acesso à <i>internet</i> sem fios	✓	✓	✓	✓	✓
5) Casa de banho social	✓	✓	✓	✓	✓
20. Depósito de bagagem com capacidade adequada		✓	✓	✓	✓
21. Restaurantes:					
1) Número mínimo		1	1	2	3
2) Funcionamento obrigatório entre as 12 e as 15 horas e entre as 18 e as 22 horas		✓	✓	✓	✓
3) Um dos restaurantes tem de oferecer uma ementa variada, incluindo cozinha internacional				✓	✓
4) Um dos restaurantes tem de oferecer, pelo menos durante duas horas, serviço de pequeno-almoço bufete e serviço de mesa para os clientes que não optem pelo pequeno-almoço bufete			✓	✓	✓
5) Pelo menos duas horas de serviço ao público durante o período de pequeno-almoço		✓			
22. Espaço de refeições	✓				
23. Bar, com funcionamento não inferior a seis horas por dia		✓	✓	✓	✓
24. Pode ser dispensado o bar caso seja instalado mais um restaurante ou estabelecimento de refeições simples que o substitua e funcione, no mínimo, seis horas por dia		✓	✓		

Requisitos gerais	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
25. Sala de reuniões		✓	✓	✓	✓
26. Sala multiusos cuja capacidade é calculada com base na área mínima por pessoa que é de 1m ² :					
1) Pé-direito mínimo (em metros)			3,0	3,5	3,5
2) Sala convertível em sala de conferências ou festas			✓	✓	✓
3) Zona de apoio para refeições e respectivos equipamentos			✓	✓	✓
4) Equipamento audiovisual e acesso à <i>internet</i> sem fios			✓	✓	✓
5) Casa de banho			✓	✓	✓
• Situada num percurso não superior a 50m a partir de uma das entradas da sala multiusos • Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas • Separada por sexos • Para homens, composta no mínimo por uma cabina, um urinol e dois lavatórios • Para mulheres, composta no mínimo por duas cabinas e dois lavatórios • Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1 • Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1 • Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores					
27. Cedência de material de escritório ou prestação de serviços de fotocópia e impressão ou envio e recepção de fax, a pedido		✓	✓	✓	✓

Requisitos gerais	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
28. Piscina interior ou exterior, de acordo com as características e localização do hotel: 1) Profundidade mínima: 1,1m 2) Dotada de equipamento próprio destinado à renovação, desinfecção e filtração da água 3) Dotada de sistema de climatização de água			✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓
29. Piscina para utilização por crianças com menos de seis anos de idade, que pode ser uma zona determinada incorporada na piscina referida no ponto anterior (O estabelecimento pode optar pelo preenchimento deste requisito ou do referido no ponto 33 desta parte) 1) Profundidade máxima de 0,45m e junto a um dos bordos com profundidade não superior a 0,2m 2) Dotada de equipamento próprio destinado à renovação, desinfecção e filtração da água 3) Dotada de sistema de climatização de água				✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓
30. Piscina a funcionar todo o ano				✓	✓
31. Zona de apoio à piscina separada por sexos, ligada directamente à piscina: 1) Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas 2) Zona de vestiário 3) Casa de banho Para homens, composta no mínimo por uma cabina, um urinol, zona de duche com dois chuveiros e dois lavatórios			✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓

Requisitos gerais	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
• Para mulheres, composta no mínimo por duas cabinas, zona de duche com dois chuveiros e dois lavatórios • Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1 • Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1 • Proporção mínima entre chuveiro e lavatório: 3:1 • Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores • Zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio e cortina ou separador • Chuveiros separados uns dos outros por divisórias fixas por forma a garantir a privacidade					
32. <i>Health Club</i>				✓	✓
33. Clube para crianças ou sala recreativa para crianças (O estabelecimento pode optar pelo preenchimento deste requisito ou do referido no ponto 29 desta parte)				✓	✓
34. Quarto para amamentação com sistema de climatização			✓	✓	✓
35. Caixa de primeiros-socorros	✓	✓	✓	✓	✓
36. Carregador de telemóvel e adaptador universal		✓	✓	✓	✓
37. Cadeira de rodas			✓	✓	✓
38. Carrinho de bebé			✓	✓	✓

Requisitos gerais	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
39. Guarda-chuva		✓	✓	✓	✓
40. Mapas turísticos da cidade	✓	✓	✓	✓	✓
41. Sítio da <i>internet</i>	✓	✓	✓	✓	✓
42. Reservas e informações		✓	✓	✓	✓
43. Operador de telefone fluente em inglês		✓	✓	✓	✓
44. Recepção que assegure o serviço de registo de clientes e a entrega e depósito de bagagem, 24 horas		✓	✓	✓	✓
45. Registo de clientes 24 horas	✓				
46. Serviço de recepção a clientes com, pelo menos, um trabalhador fluente em inglês		✓	✓	✓	✓
47. Bebida de boas-vindas				✓	✓
48. Guarda de correspondência postal e valores dos clientes		✓	✓	✓	✓
49. Guarda das chaves das unidades de alojamento		✓	✓	✓	✓
50. Serviço de despertar		✓	✓	✓	✓
51. Aceitação do pagamento por meios electrónicos		✓	✓	✓	✓
52. Envio de correspondência postal		✓	✓	✓	✓
53. Aquisição de bilhetes para espectáculos				✓	✓
54. <i>Concierge</i>				✓	✓
55. <i>Valet parking</i>				✓	✓
56. Serviço de agência de viagens			✓	✓	✓
57. Serviço de câmbio			✓	✓	✓
58. Serviço de ama				✓	✓
59. Assistência médica			✓	✓	✓

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

II. UNIDADES DE ALOJAMENTO

Requisitos para a unidade de alojamento	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
1. Pelo menos duas unidades de alojamento adaptadas a deficientes motores quando o hotel tenha número igual ou inferior a 100 unidades de alojamento. No caso de número superior a 100 unidades de alojamento, por cada 100 unidades de alojamento extra, tem de ter mais duas unidades de alojamento adaptadas a deficientes motores. Considera-se como 100 o número de unidades de alojamento inferior a 100	✓	✓	✓	✓	✓
2. Objecto de soluções técnicas de construção que permitam a privacidade e a limitação de passagem de ruídos	✓	✓	✓	✓	✓
3. Sistema de climatização com intensidade regulável pelo cliente	✓	✓	✓	✓	✓
4. Tomada de corrente	✓	✓	✓	✓	✓
5. Acesso à <i>internet</i> sem fios	✓	✓	✓	✓	✓
6. Local ou equipamento para colocação de bagagem	✓	✓	✓	✓	✓
7. Cama para bebé, a pedido		✓	✓	✓	✓
8. Protecção de colchão		✓	✓	✓	✓
9. Roupa de cama 100% algodão, a pedido			✓	✓	✓
10. Menu de almofadas					✓
11. Duas almofadas por pessoa				✓	✓
12. Pequeno presente ou bebida de boas vindas à chegada				✓	✓
13. Água mineral engarrafada, a pedido				✓	✓

Requisitos para a unidade de alojamento	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
14. Água mineral ou destilada engarrafada		✓	✓	✓	✓
15. Guarda-chuva			✓	✓	✓
16. Preparadas e limpas no momento da entrada de novo cliente e limpas e arrumadas diariamente	✓	✓	✓	✓	✓
17. Roupa de cama substituída sempre que haja entrada de novo cliente	✓	✓	✓	✓	✓
18. Roupa de cama substituída diariamente durante a estadia do cliente			✓	✓	✓
19. Roupa de cama substituída durante a estadia do cliente, três vezes por semana	✓	✓			
20. Verificação de quartos para a noite com flores, pequeno presente, mensagem personalizada (<i>evening turn down</i>)					✓
21. Verificação de quartos para a noite (<i>evening turn down</i>)				✓	
22. Serviço de lavandaria, engomadoria e limpeza a seco, com entrega dentro de 24 horas					✓
23. Serviço de lavandaria, engomadoria e limpeza a seco			✓	✓	
24. Entrega matinal de jornal local				✓	✓
25. Refeições nas unidades de alojamento (serviço de quartos) 24 horas			✓	✓	✓
26. Refeições nas unidades de alojamento (serviço de quartos) 12 horas		✓			
Quartos					
27. Janela ou sacada a dar para o exterior, com área de abertura não inferior a 1,2 m ²	✓	✓	✓	✓	✓

Requisitos para a unidade de alojamento	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
28. Janelas e sacadas equipadas com estores ou cortinas opacas ou outro dispositivo que possa garantir a privacidade e protecção contra a luz	✓	✓	✓	✓	✓
29. Quarto com antecâmara		✓	✓	✓	✓
30. Área mínima dos quartos (em m ²):					
Quarto individual (com capacidade para uma pessoa)	9	10	12	14	20
Quarto duplo (com capacidade para duas pessoas)	12	13	15	18	24
Quarto triplo (com capacidade para três pessoas)	18	19	21	24	30
Quarto familiar (com capacidade máxima para dois adultos e três crianças)	30	31	33	36	42
* A área dos quartos não inclui a área da antecâmara, da casa de banho privativa, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada					
31. A casa de banho privativa pode ser instalada no espaço do quarto desde que a amplitude, configuração e segurança do quarto o permitam. Caso a casa de banho privativa seja aberta, a área de cada parte integrante é incluída na área do quarto e a sanita tem sempre de ser instalada em recinto autónomo com porta. Nestes casos o quarto tem de ter mais 50% da área mínima referida no ponto anterior	✓	✓	✓	✓	✓
32. Pode ser instalada uma cama suplementar individual e amovível, a pedido, nos quartos com capacidade para duas ou mais pessoas		✓	✓	✓	✓
33. Fácil acesso às camas por ambos os lados, ou seja, de cada lado com uma largura mínima (em metros)		0,4	0,5	0,6	0,7

Requisitos para a unidade de alojamento	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
34. Comandos de cabeceira para todos os aparelhos instalados no quarto				✓	✓
35. Luzes de cabeceira, com interruptor ao alcance da mão na cabeceira	✓	✓	✓	✓	✓
36. Mesa-de-cabeceira ou solução de apoio equivalente	✓	✓	✓	✓	✓
37. Telefone ligado à rede geral e à rede interna	✓	✓	✓	✓	✓
38. Televisão		✓	✓	✓	✓
39. Acesso a canais de televisão por cabo ou satélite			✓	✓	✓
40. Secretária e cadeira		✓	✓	✓	✓
41. Banco ou cadeira	✓				
42. Espelho de corpo inteiro				✓	✓
43. Roupeiro com porta ou zona de vestir independente, com cabides			✓	✓	✓
44. Roupeiro com ou sem porta, com cabides	✓	✓			
45. Cofre		✓	✓	✓	✓
46. Equipamento para preparar chá e café		✓	✓	✓	✓
47. Minibar e frigorífico		✓	✓	✓	✓
48. Caixote do lixo	✓	✓	✓	✓	✓
Suites					
49. Suites em número não inferior a 10% das unidades de alojamento					✓
50. Suites em número não inferior a 5% das unidades de alojamento				✓	
51. Suites em número não inferior a 3% das unidades de alojamento		✓	✓		

Requisitos para a unidade de alojamento	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
52. Janela ou sacada no quarto e na sala de estar a dar para o exterior, com área de abertura não inferior a 1,2 m ²		✓	✓	✓	✓
53. Janelas e sacadas equipadas com estores ou cortinas opacas ou outro dispositivo que possa garantir a privacidade e protecção contra a luz	✓	✓	✓	✓	✓
54. Uma casa de banho composta por sanita e lavatório na sala de estar				✓	✓
55. Área mínima dos quartos (em m ²): Quarto individual (com capacidade para uma pessoa) Quarto duplo (com capacidade para duas pessoas) Quarto triplo (com capacidade para três pessoas) Quarto familiar (com capacidade máxima para dois adultos e três crianças) * A área dos quartos não inclui a área da casa de banho privativa, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada		10 13 19 31	12 15 21 33	14 18 24 36	20 24 30 42
56. Área mínima da sala de estar (em m ²) * A área da sala de estar não inclui a área da antecâmara, da casa de banho privativa, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada		9	10	12	15
57. Pode ser instalada uma cama suplementar individual e amovível, a pedido, nos quartos com capacidade para duas ou mais pessoas		✓	✓	✓	✓
58. Fácil acesso às camas por ambos os lados, ou seja, de cada lado com uma largura mínima (em metros)		0,4	0,5	0,6	0,7

Requisitos para a unidade de alojamento	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
59. Comandos de cabeceira para todos os aparelhos instalados no quarto				✓	✓
60. Luzes de cabeceira, com interruptor ao alcance da mão na cabeceira		✓	✓	✓	✓
61. Mesa-de-cabeceira ou solução de apoio equivalente		✓	✓	✓	✓
62. Espelho de corpo inteiro				✓	✓
63. Roupeiro com porta ou zona de vestir independente, com cabides			✓	✓	✓
64. Roupeiro com ou sem porta, com cabides		✓			
65. Cofre		✓	✓	✓	✓
66. O quarto e a sala de estar têm de ser equipados com:					
1) Telefone ligado à rede geral e à rede interna		✓	✓	✓	✓
2) Televisão		✓	✓	✓	✓
3) Acesso a canais de televisão por cabo ou satélite			✓	✓	✓
4) Caixote do lixo		✓	✓	✓	✓
67. A sala de estar tem ainda de ser equipada com:					
1) Sofá e mesinha de apoio para sofá		✓	✓	✓	✓
2) Secretária e cadeira		✓	✓	✓	✓
68. Equipamento para preparar chá e café		✓	✓	✓	✓
69. Minibar e frigorífico		✓	✓	✓	✓

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

III. CASAS DE BANHO

Requisitos para a casa de banho	Classificação do hotel				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
1. A concepção tem de ter em atenção a segurança do cliente	✓	✓	✓	✓	✓
2. Não podem ser instalados aparelhos de combustão para aquecimento da água	✓	✓	✓	✓	✓
3. Água corrente quente e fria	✓	✓	✓	✓	✓
4. Ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar	✓	✓	✓	✓	✓
5. Paredes, pavimentos e tectos revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza	✓	✓	✓	✓	✓
6. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas	✓	✓	✓	✓	✓
7. Luz e espelho sobre o lavatório	✓	✓	✓	✓	✓
8. Espaço para colocação de objectos de toucador	✓	✓	✓	✓	✓
9. Toalhas descartáveis ou secadores de mãos	✓	✓	✓	✓	✓
10. Sabão ou sabonete líquido	✓	✓	✓	✓	✓
11. Suporte para papel higiénico	✓	✓	✓	✓	✓
12. Gancho para pendurar	✓	✓	✓	✓	✓
13. Caixote do lixo	✓	✓	✓	✓	✓
Casa de banho privativa					
14. Todos os quartos e quartos das suites com casa de banho privativa	✓	✓	✓	✓	✓
15. Composta por sanita, lavatório, banheira com braço de chuveiro e zona de duche, devendo a zona de duche ser colocada em recinto autónomo e com porta em todas as suites e quartos					✓

16. Composta por sanita, lavatório, banheira com braço de chuveiro e zona de duche, devendo a zona de duche ser colocada em recinto autónomo e com porta em todas as suites e em 80% dos quartos				✓	
17. Composta por sanita, lavatório e banheira com braço de chuveiro			✓		
18. Composta por sanita, lavatório e zona de duche. A banheira com braço de chuveiro é opcional e pode substituir a zona de duche	✓	✓			
19. Banheira e zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio	✓	✓	✓	✓	✓
20. Cortina ou separador na zona de duche; caso não exista zona de duche, cortina ou separador na banheira	✓	✓	✓		
21. Comprimento mínimo da banheira (em metros)			1,6	1,7	1,8
22. Profundidade da banheira não inferior a 0,38m			✓	✓	✓
23. A concepção da banheira tem de assegurar a segurança e o conforto do cliente			✓	✓	✓
24. Caso exista banheira, a concepção da mesma tem de assegurar a segurança do cliente	✓	✓			
25. Tomada de corrente	✓	✓	✓	✓	✓
26. Telefone			✓	✓	✓
27. Campainha de chamada ou telefone	✓	✓			
28. Sistema de som					✓
29. Secador de cabelo			✓	✓	✓
30. Secador de cabelo, a pedido		✓			
31. Balança				✓	✓
32. Toalheiro	✓	✓	✓	✓	✓
33. Toalhas de mão e banho em algodão		✓	✓	✓	✓
34. Roupão de banho em algodão				✓	✓
35. Toalha de pés	✓	✓	✓	✓	✓

36. Touca de banho		✓	✓	✓	✓
37. Saco para lavanderia		✓	✓	✓	✓
38. Copo para lavar dentes		✓	✓	✓	✓
39. Escova de dentes e pasta de dentes, a pedido		✓	✓	✓	✓
40. Champô e gel de banho		✓	✓	✓	✓
41. Amaciador do cabelo, espuma de banho, creme hidratante corporal, loção pós-barba, lâmina de barbear, cotonetes, pente, fio dental, a pedido			✓	✓	✓
42. <i>Kit</i> de costura				✓	✓
43. Toalha de banho substituída sempre que haja entrada de novo cliente	✓	✓	✓	✓	✓
44. Toalha de banho substituída diariamente durante a estadia do cliente			✓	✓	✓
45. Toalha de banho substituída durante a estadia do cliente, três vezes por semana	✓	✓			
Casa de banho social					
46. Em todos os pisos onde existam instalações destinadas aos clientes		✓	✓	✓	✓
47. Em todos os pisos onde existam instalações destinadas aos clientes. Caso não seja possível, tem de ter uma casa de banho social no piso superior ou inferior àquele onde existam instalações destinadas aos clientes	✓				
48. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas	✓	✓	✓	✓	✓
49. Separada por sexos	✓	✓	✓	✓	✓
50. Composta por cabinas e lavatórios, e dotada de urinóis quando seja para homens:					
1) Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1	✓	✓	✓	✓	✓
2) Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1	✓	✓	✓	✓	✓
51. Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores		✓	✓	✓	✓

Casa de banho para trabalhadores					
52. Não pode comunicar directamente com as cozinhas, as zonas de cozinha e as zonas de preparação e confecção de alimentos	✓	✓	✓	✓	✓
53. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas quando se localize na zona destinada aos clientes	✓	✓	✓	✓	✓
54. Composta por cabinas e lavatórios	✓	✓	✓	✓	✓
55. Caso seja separada por sexos, a dos homens tem de dispor de urinóis	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

IV. COZINHA DO ESTABELECIMENTO DA INDÚSTRIA HOTELEIRA

Requisitos para a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira (hotéis de 3 a 5 estrelas-luxo)	
1.	Cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira composta por: 1) Zona de cozinha 2) Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos 3) Copa, dividida em zona limpa e zona suja 4) Outras zonas de preparação e confecção de alimentos, se houver
2.	Construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações
3.	Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros
4.	Caso a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira não se situe no mesmo piso das zonas de refeições, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço
5.	Lava-mãos por cada entrada na cozinha
6.	Segregação das zonas limpa e suja
7.	Segregação das zonas de alimentos quentes e frios
8.	Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições
9.	Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura
10.	Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza
11.	Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas
12.	Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada
13.	Bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável

Requisitos para a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira (hotéis de 2 estrelas)	
Caso o hotel de 2 estrelas disponha de cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira, tem de satisfazer as seguintes condições:	
14. Cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira composta por:	1) Zona de cozinha 2) Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos
15. Construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações	
16. Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros	
17. Caso a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira não se situe no mesmo piso do espaço de refeições, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço	
18. Lava-mãos por cada entrada na cozinha	
19. Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições	
20. Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura	
21. Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza	
22. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas	
23. Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada	
24. Bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável	

V. ZONA DE APOIO LOGÍSTICO

Requisitos para a zona de apoio logístico	Classificação do estabelecimento da indústria hoteleira				
	2 estrelas	3 estrelas	4 estrelas	5 estrelas	5 estrelas-luxo
1. Separada das zonas destinadas aos clientes	✓	✓	✓	✓	✓
2. Sistema de ventilação e climatização adequados	✓	✓	✓	✓	✓
3. Lixos do hotel guardados em compartimento ou armazém próprio, com segregação das outras zonas	✓	✓	✓	✓	✓
Sala de refeições e vestiário para trabalhadores					
4. Sala de refeições para trabalhadores		✓	✓	✓	✓
5. Vestiário separado por sexos		✓	✓	✓	✓
6. Vestiário composto por zona de duche, zona onde estão instalados os cacifos e casa de banho, sendo a zona de duche devidamente separada da zona dos cacifos e da casa de banho		✓	✓	✓	✓
7. Zona de duche composta por:					
1) Menos de 25 trabalhadores: dois chuveiros		✓	✓	✓	✓
2) Entre 25 e 100 trabalhadores: quatro chuveiros		✓	✓	✓	✓
3) Entre 101 e 200 trabalhadores: oito chuveiros		✓	✓	✓	✓
4) Entre 201 e 300 trabalhadores: 12 chuveiros		✓	✓	✓	✓
5) Superior a 300 trabalhadores: 16 chuveiros		✓	✓	✓	✓
* Chuveiros separados uns dos outros por divisórias fixas por forma a garantir a privacidade					
8. Zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio e cortina ou separador		✓	✓	✓	✓
9. Zona de vestiário e sala de refeições para trabalhadores com cacifos e casa de banho	✓				

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

ANEXO II

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

Tabela de requisitos dos hotéis-apartamentos

I. REQUISITOS GERAIS

Requisitos gerais	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
1. Número mínimo de unidades de alojamento: 10	✓	✓
2. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes (em metros)	2,6	2,6
3. Sistemas de ventilação e climatização adequados	✓	✓
4. A ventilação artificial tem de ter um débito mínimo de 17m ³ por hora, com uma entrada e saída de ar em pontos diferentes de cada compartimento do estabelecimento	✓	✓
5. Acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes	✓	✓
6. Elevador para clientes quando o hotel-apartamento seja instalado em edifício de três ou mais pisos	✓	✓
7. Pelo menos um dos elevadores para clientes tem de ser adaptado a deficientes motores, com acesso a todos os pisos com instalações destinadas aos clientes e aos pisos das unidades de alojamento	✓	✓
8. Espaços de acesso aos elevadores para clientes e monta-cargas com área suficiente para permitir a fácil circulação dos clientes e dos trabalhadores do estabelecimento	✓	✓
9. O número de escadas, as suas dimensões e localização são determinados em função do número de pisos ocupados pelo estabelecimento e de unidades de alojamento por piso, bem como pela configuração arquitectónica do edifício e seu sistema distributivo horizontal	✓	✓

Requisitos gerais	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
10. Largura dos corredores nos pisos onde existem unidades de alojamento (em metros) * A largura pode ser reduzida em 0,20m quando só existam unidades de alojamento num dos lados do corredor	1,4	1,6
11. Entrada para clientes independente, tendo pelo menos uma delas acesso directo à via pública	✓	✓
12. Entrada de serviço independente	✓	✓
13. Reservatórios de água com capacidade suficiente para, em caso de ausência temporária do normal abastecimento, satisfazer as necessidades correntes de consumo e de combate a incêndios	✓	✓
14. Gerador eléctrico de emergência capaz de suprir as interrupções do normal fornecimento de energia e garantir o eficaz funcionamento dos serviços essenciais	✓	✓
15. Sistema de iluminação de segurança	✓	✓
16. Parques de estacionamento em conformidade com a legislação aplicável	✓	✓
17. Átrio: 1) Pé-direito mínimo (em metros) 2) Local identificado para registo de clientes 3) Zona de estar equipada (mesas e sofás ou cadeiras), com área mínima (em m ²) 4) Acesso à <i>internet</i> sem fios 5) Casa de banho social	3,0 ✓ 15 ✓ ✓	3,0 ✓ 25 ✓ ✓
18. Depósito de bagagem com capacidade adequada	✓	✓
19. Um restaurante, com funcionamento obrigatório entre as 12 horas e as 15 horas e entre as 18 horas e as 22 horas	✓	✓

Requisitos gerais	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
20. Piscina interior ou exterior, de acordo com as características e localização do hotel-apartamento: 1) Profundidade mínima: 1,1m 2) Dotada de equipamento próprio destinado à renovação, desinfecção e filtragem da água		✓ ✓
21. Zona de apoio à piscina separada por sexos, ligada directamente à piscina 1) Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas 2) Zona de vestiário 3) Casa de banho • Para homens, composta no mínimo por uma cabina, um urinol, zona de duche com dois chuveiros e dois lavatórios • Para mulheres, composta no mínimo por duas cabinas, zona de duche com dois chuveiros e dois lavatórios • Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1 • Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1 • Proporção mínima entre chuveiro e lavatório: 3:1 • Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores • Zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio e cortina ou separador • Chuveiros separados uns dos outros por divisórias fixas por forma a garantir a privacidade		✓ ✓ ✓
22. Caixa de primeiros-socorros	✓	✓
23. Carregador de telemóvel e adaptador universal	✓	✓
24. Guarda-chuva	✓	✓
25. Mapas turísticos da cidade	✓	✓
26. Sítio da <i>internet</i>	✓	✓
27. Reservas e informações	✓	✓

Requisitos gerais	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
28. Operador de telefone fluente em inglês	✓	✓
29. Recepção que assegure o serviço de registo de clientes e a entrega e depósito de bagagem 24 horas	✓	✓
30. Serviço de recepção a clientes com, pelo menos, um trabalhador fluente em inglês	✓	✓
31. Guarda de correspondência postal e valores dos clientes	✓	✓
32. Guarda das chaves das unidades de alojamento	✓	✓
33. Serviço de despertar	✓	✓
34. Aceitação de pagamento por meios electrónicos	✓	✓
35. Envio de correspondência postal	✓	✓
36. Serviço de agência de viagens		✓
37. Serviço de câmbio		✓
38. Assistência médica		✓

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

II. APARTAMENTOS

Requisitos para o apartamento	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
1. Todas as unidades de alojamentos são compostas por apartamentos	✓	✓
2. Quando a capacidade máxima for para duas pessoas, o quarto, a sala e a cozinha podem estar num mesmo compartimento desde que a amplitude e a configuração do apartamento, e as características do mobiliário o permitam. Neste caso, a área do apartamento não pode ser inferior ao total das áreas mínimas do quarto e da sala, e a casa de banho tem de ser instalada em recinto autónomo com porta	✓	✓
3. Objecto de soluções técnicas de construção que permitam a privacidade e a limitação de passagem de ruídos	✓	✓
4. Sistema de climatização com intensidade regulável pelo cliente	✓	✓
5. Janela ou sacada no quarto e na sala de estar a dar para o exterior, com área de abertura não inferior a 1,2 m ²	✓	✓
6. Janelas e sacadas equipadas com estores ou cortinas opacas ou outro dispositivo que possa garantir a privacidade e protecção contra a luz	✓	✓
7. Tomadas de corrente	✓	✓
8. Acesso à <i>internet</i> sem fios	✓	✓
9. Local ou equipamento para colocação de bagagem	✓	✓
10. Cama para bebé, a pedido	✓	✓
11. Protecção de colchão	✓	✓
12. Roupa de cama 100% algodão, a pedido		✓
13. Água mineral ou destilada engarrafada	✓	✓

Requisitos para o apartamento	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
14. Apartamentos preparados e limpos no momento da entrada de novo cliente e limpos e arrumados diariamente	✓	✓
15. Roupa de cama substituída sempre que haja entrada de novo cliente	✓	✓
16. Roupa de cama substituída diariamente durante a estadia do cliente		✓
17. Roupa de cama substituída durante a estadia do cliente, três vezes por semana	✓	
18. Serviço de lavandaria, engomadoria e limpeza a seco		✓
Quartos		
19. Área mínima dos quartos (em m ²): Quarto individual (com capacidade para uma pessoa) Quarto duplo (com capacidade para duas pessoas) Quarto triplo (com capacidade para três pessoas) Quarto familiar (com capacidade máxima para dois adultos e três crianças) * A área dos quartos não inclui a área da casa de banho privativa, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada	10 13 19 31	12 15 21 33
20. A casa de banho privativa pode ser instalada no espaço do quarto desde que a amplitude, configuração e segurança do quarto o permitam. Caso a casa de banho privativa seja aberta, a área da cada parte integrante é incluída na área do quarto e a sanita tem sempre de ser instalada em recinto autónomo com porta. Nestes casos o quarto tem de ter mais 50% da área mínima referida no ponto anterior	✓	✓
21. Pode ser instalada uma cama suplementar individual e amovível, a pedido, nos apartamentos com capacidade para duas ou mais pessoas	✓	✓

Requisitos para o apartamento	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
22. Podem ter camas em sistema de beliche no quarto familiar desde que no apartamento exista também uma cama de casal ou duas camas individuais	✓	✓
23. Fácil acesso às camas por ambos os lados, ou seja, de cada lado com uma largura mínima (em metros) * Excepto se forem beliches	0,4	0,5
24. Luzes de cabeceira, com interruptor ao alcance da mão na cabeceira	✓	✓
25. Mesa-de-cabeceira ou solução de apoio equivalente	✓	✓
26. Telefone ligado à rede geral e à rede interna	✓	✓
27. Televisão	✓	✓
28. Acesso a canais de televisão por cabo ou satélite		✓
29. Roupeiro com porta ou zona de vestir independente, com cabides		✓
30. Roupeiro com ou sem porta, com cabides	✓	
31. Cofre	✓	✓
32. Caixote do lixo	✓	✓
Sala e pequena cozinha		
33. Área mínima da sala (em m ²) * A área da sala não inclui a área da antecâmara, da casa de banho privativa, caso exista, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada	12	14
34. Composta por sala de estar e sala de refeições, podendo a pequena cozinha estar integrada na sala de refeições	✓	✓
35. Sala de estar equipada com: 1) Sofá e mesinha de apoio para o sofá 2) Secretária e cadeira	✓ ✓	✓ ✓

Requisitos para o apartamento	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
36. Sala de refeições equipada com mesa de jantar e cadeiras	✓	✓
37. Pequena cozinha equipada com:		
1) Lava-loiça	✓	✓
2) Armários	✓	✓
3) Exaustor de fumos e cheiros	✓	✓
4) Equipamento para preparar chá e café	✓	✓
5) Máquina de lavar loiça	✓	✓
6) Frigorífico	✓	✓
7) Microondas	✓	✓
8) Equipamento de cozinha de energia eléctrica	✓	✓
9) Utensílios de cozinha	✓	✓
10) Loijas, copos e talheres	✓	✓
11) Artigos de limpeza	✓	✓
12) Caixote do lixo	✓	✓
38. Telefone ligado à rede geral e à rede interna do estabelecimento	✓	✓
39. Televisão	✓	✓
40. Acesso a canais de televisão por cabo ou satélite		✓

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

III. CASAS DE BANHO

Requisitos para a casa de banho	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
1. A concepção tem de ter em atenção a segurança do cliente	✓	✓
2. Não podem ser instalados aparelhos de combustão para aquecimento da água	✓	✓
3. Água corrente quente e fria	✓	✓
4. Ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar	✓	✓
5. Paredes, pavimentos e tectos revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza	✓	✓
6. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas	✓	✓
7. Luz e espelho sobre o lavatório	✓	✓
8. Espaço para colocação de objectos de tocador	✓	✓
9. Toalhas descartáveis ou secadores de mãos	✓	✓
10. Sabão ou sabonete líquido	✓	✓
11. Suporte para papel higiénico	✓	✓
12. Gancho para pendurar	✓	✓
13. Caixote do lixo	✓	✓
Casa de banho privativa		
14. Pode ser instalada no quarto ou na sala	✓	✓
15. Composta por sanita, lavatório e banheira com braço de chuveiro. A concepção da banheira tem de assegurar a segurança e o conforto do cliente		✓
16. Composta por sanita, lavatório e zona de duche. A banheira com braço de chuveiro é opcional e pode substituir a zona de duche. A concepção da banheira tem de assegurar a segurança do cliente	✓	

Requisitos para a casa de banho	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
17. Os apartamentos com capacidade para quatro ou mais pessoas têm de ter mais uma casa de banho composta por lavatório e sanita	✓	✓
18. Banheira e zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio	✓	✓
19. Cortina ou separador; caso não exista zona de duche, cortina na zona de duche ou na banheira	✓	✓
20. Comprimento mínimo da banheira (em metros)		1,6
21. Profundidade da banheira não inferior a 0,38m		✓
22. Tomada de corrente	✓	✓
23. Telefone		✓
24. Campainha de chamada ou telefone	✓	
25. Secador de cabelo		✓
26. Secador de cabelo, a pedido	✓	
27. Toalheiro	✓	✓
28. Toalhas de mão e banho em algodão	✓	✓
29. Toalha de pés	✓	✓
30. Touca de banho	✓	✓
31. Saco para lavandaria	✓	✓
32. Copo para lavar dentes	✓	✓
33. Escova de dentes e pasta de dentes, a pedido	✓	✓
34. Champô e gel de banho	✓	✓
35. Amaciador do cabelo, espuma de banho, creme hidratante corporal, loção pós-barba, lâmina de barbear, cotonetes, pente, fio dental, a pedido	✓	✓

Requisitos para a casa de banho	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
36. Roupa de banho substituída sempre que haja entrada de novo cliente	✓	✓
37. Toalha de banho substituída diariamente durante a estadia do cliente		✓
38. Toalha de banho substituída durante a estadia do cliente, três vezes por semana	✓	
Casa de banho social		
39. Em todos os pisos onde existam instalações destinadas aos clientes	✓	✓
40. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas	✓	✓
41. Separada por sexos	✓	✓
42. Composta por cabinas e lavatórios, e dotada de urinóis quando seja para homens:		
1) Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1	✓	✓
2) Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1	✓	✓
43. Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores	✓	✓
Casa de banho para trabalhadores		
44. Não pode comunicar directamente com as zonas de cozinha e as zonas de preparação e confecção de alimentos	✓	✓
45. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas quando se localize na zona destinada aos clientes	✓	✓
46. Composta por cabinas e lavatórios	✓	✓
47. Caso seja separada por sexos, a dos homens tem de dispor de urinóis	✓	✓

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

IV. COZINHA DO ESTABELECIMENTO DA INDÚSTRIA HOTELEIRA

Requisitos para a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira	
Caso o hotel-apartamento disponha de cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira, tem de satisfazer as seguintes condições:	
1.	Cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira composta por: 1) Zona de cozinha 2) Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos 3) Copa, dividida em zona limpa e zona suja 4) Outras zonas de preparação e confecção de alimentos, se houver
2.	Construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações
3.	Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros
4.	Caso a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira não se situe no mesmo piso das zonas de refeições, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço
5.	Lava-mãos por cada entrada na cozinha
6.	Segregação das zonas limpa e suja
7.	Segregação das zonas de alimentos quentes e frios
8.	Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições
9.	Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura
10.	Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza
11.	Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas
12.	Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada
13.	Bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável

V. ZONA DE APOIO LOGÍSTICO

Requisitos para a zona de apoio logístico	Classificação do hotel-apartamento	
	3 estrelas	4 estrelas
1. Separada das zonas destinadas aos clientes	✓	✓
2. Sistemas de ventilação e climatização adequados	✓	✓
3. Lixos do hotel-apartamento guardados em compartimento ou armazém próprio, com segregação das outras zonas	✓	✓
Sala de refeições e vestiário para os trabalhadores		
4. Sala de refeições para trabalhadores	✓	✓
5. Vestiário separado por sexos	✓	✓
6. Vestiário composto por zona de duche, zona onde estão instalados os cacifos e casa de banho, sendo a zona de duche devidamente separada da zona dos cacifos e da casa de banho	✓	✓
7. Zona de duche composta por:		
1) Menos de 25 trabalhadores: dois chuveiros	✓	✓
2) Entre 25 e 100 trabalhadores: quatro chuveiros	✓	✓
3) Entre 101 e 200 trabalhadores: oito chuveiros	✓	✓
4) Entre 201 e 300 trabalhadores: 12 chuveiros	✓	✓
5) Superior a 300 trabalhadores: 16 chuveiros	✓	✓
* Chuveiros separados uns dos outros por divisórias fixas por forma a garantir a privacidade		
8. Zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio e cortina ou separador	✓	✓

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

ANEXO III

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

Tabela de requisitos do alojamento de baixo custo

I. REQUISITOS GERAIS

1. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes: 2,6m
2. Sistemas de ventilação e climatização adequados
3. A ventilação artificial tem de ter um débito mínimo de 17m ³ por hora, com uma entrada e saída de ar em pontos diferentes de cada compartimento do estabelecimento
4. Acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes
5. Elevador quando o alojamento de baixo custo seja instalado em edifício de cinco pisos ou mais
6. O número de escadas, as suas dimensões e localização são determinados em função do número de pisos ocupados pelo estabelecimento e de unidades de alojamento por piso, bem como pela configuração arquitectónica do edifício e seu sistema distributivo horizontal
7. Entrada para clientes independente, tendo pelo menos uma delas acesso directo à via pública
8. Entrada de serviço independente
9. Caso não exista entrada de serviço independente, a entrega de mercadorias tem de ser efectuada nos períodos de menor frequência de público
10. Reservatórios de água com capacidade suficiente para, em caso de ausência temporária do normal abastecimento, satisfazer as necessidades correntes de consumo e de combate a incêndios
11. Gerador eléctrico de emergência capaz de suprir as interrupções do normal fornecimento de energia e garantir o eficaz funcionamento dos serviços essenciais
12. Sistema de iluminação de segurança
13. Átrio: 1) Local identificado para registo de clientes 2) Casa de banho social no piso onde se localiza o átrio
14. Depósito de bagagem com capacidade adequada
15. Caixa de primeiros-socorros
16. Registo de clientes 24 horas
17. Telefone público 24 horas

II. UNIDADES DE ALOJAMENTO

1. Objecto de soluções técnicas de construção que permitam a privacidade e a limitação de passagem de ruídos
2. Sistema de climatização com intensidade regulável pelo cliente
3. Tomada de corrente
4. Preparadas e limpas no momento da entrada de novo cliente e limpas e arrumadas diariamente
5. Roupa de cama substituída sempre que haja entrada de novo cliente
6. Roupa de cama substituída durante a estadia do cliente, uma vez por semana
Quartos
7. Janela ou sacada a dar para o exterior, com área de abertura não inferior a 1,2m ²
8. Janelas e sacadas equipadas com estores ou cortinas opacas ou outro dispositivo que possa garantir a privacidade e protecção contra a luz
9. Área mínima dos quartos: Quarto individual: 7,5m ² (com capacidade para uma pessoa) Quarto duplo: 9m ² (com capacidade para duas pessoas) Quarto triplo: 12m ² (com capacidade para três pessoas) Quarto comum (com capacidade para quatro até oito pessoas): tendo como base a área mínima do quarto triplo, por cada pessoa adicional implica um aumento de 3m ² na área total do quarto * A área dos quartos não inclui a área da antecâmara, da casa de banho privativa, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada
10. A casa de banho privativa pode ser instalada no espaço do quarto desde que a amplitude, configuração e segurança do quarto o permitam. Caso a casa de banho privativa seja aberta, a área da cada parte integrante é incluída na área do quarto e a sanita tem sempre de ser instalada em recinto autónomo com porta. Nestes casos o quarto tem de ter mais 30% da área mínima referida no ponto anterior
11. Podem ter camas em sistema de beliche individual
12. Luzes de cabeceira, com interruptor ao alcance da mão na cabeceira
13. Local ou equipamento para colocação de bagagem

14. Zona de arrumação com cabides
15. Cofre por quarto no caso de quartos individuais, duplos e triplos
16. Cofre por cama no caso de quarto comum
17. Caixote do lixo
Espaços de dormir
18. Dimensão mínima do espaço de dormir: 2m × 1m × 1,25m
19. Entrada equipada com dispositivos que garantam a privacidade e protecção contra a luz
20. Dispositivo de iluminação
21. Gancho ou espaço para guardar roupa
22. Cofre
23. Caixote do lixo
24. Cacifo com fechadura no exterior do espaço de dormir, para guardar bagagens dos clientes

III. CASAS DE BANHO

1. A concepção tem de ter em atenção a segurança do cliente
2. Não podem ser instalados aparelhos de combustão para aquecimento da água
3. Água corrente quente e fria
4. Ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar
5. Paredes, pavimentos e tectos revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza
6. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas
7. Luz e espelho sobre o lavatório
8. Espaço para colocação de objectos de toucador
9. Toalhas descartáveis ou secadores de mãos
10. Sabão ou sabonete líquido
11. Suporte para papel higiénico
12. Gancho para pendurar
13. Caixote do lixo
Casa de banho privativa
14. Composta por sanita, lavatório e chuveiro
15. Com cortina ou separador e em material antiderrapante
16. Tomada de corrente
17. Campainha de chamada ou telefone
18. Toalheiro
19. Toalha de banho substituída sempre que haja entrada de novo cliente
20. Toalha de banho substituída durante a estadia do cliente, três vezes por semana
Casa de banho comum
21. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas
22. Separada por sexos

23. Proporção da composição das casas de banho comuns:

Capacidade (Número de clientes por piso)	Mulher			Homem			
	Cabina	Lavatório	Chuveiro	Cabina	Urinol	Lavatório	Chuveiro
Por cada 10 pessoas, sendo o número inferior a 10 também considerado como 10 pessoas	1	1	1	1		1	1
Por cada 20 pessoas, sendo o número inferior a 20 também considerado como 20 pessoas					1		

* Na zona de duche existem chuveiros, que são separados uns aos outros por divisórias fixas por forma a garantir a privacidade

24. Zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio e cortina ou separador

25. Tomada de corrente

26. Campainha de chamada ou telefone

Casa de banho social

27. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas

28. Separada por sexos

29. Composta por cabinas e lavatórios, e dotada de urinóis quando seja para homens:

- 1) Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1
- 2) Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1

Casa de banho para trabalhadores

30. Não pode comunicar directamente com as zonas de cozinha e de preparação e confecção de alimentos

31. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas quando se localiza na zona destinada aos clientes

32. Composta por cabinas e lavatórios

33. Caso seja separada por sexos, a dos homens tem de dispor de urinóis

IV. COZINHA DO ESTABELECIMENTO DA INDÚSTRIA HOTELEIRA

Caso o alojamento de baixo custo disponha de cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira, tem de satisfazer as seguintes condições:
1. Cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira composta por: 1) Zona de cozinha 2) Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos
2. Construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações
3. Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros
4. Caso a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira não se situe no mesmo piso do espaço de refeições, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço
5. Lava-mãos por cada entrada na cozinha
6. Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições
7. Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura
8. Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza
9. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas
10. Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada
11. Bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável

V. ZONA DE APOIO LOGÍSTICO

1. Separada das zonas destinadas aos clientes
2. Sistemas de ventilação e climatização adequados
3. Lixos guardados em compartimento ou armazém próprio, com segregação das outras zonas

ANEXO IV

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

Tabela de requisitos das áreas de restauração e quiosques

I. ÁREA DE RESTAURAÇÃO

1. Composta por vários quiosques instalados numa área definida, zona comum de refeições, e facultativamente, uma zona comum de lavagem de utensílios e de armazenamento
2. A área de restauração tem de estar delimitada de modo fixo para se apresentar como uma área integral
3. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes: 2,6m
4. Sistemas de ventilação e climatização adequados
Zona comum de refeições
5. Cálculo da capacidade: zona comum de refeições ÷ área mínima por pessoa * A zona comum de refeições refere-se ao espaço onde se colocam regularmente as mesas e as cadeiras destinadas ao serviço de refeições ou de bebidas e às respectivas passagens adjacentes
6. A área mínima por pessoa é de 1m ²
7. Acesso aos quiosques através de trajectos breves
8. Se houver mais de uma zona de refeições, entre as zonas de refeições tem de existir uma passagem contínua destinada ao uso exclusivo dos clientes da área de restauração
9. Entrada para clientes independente
Zona comum de lavagem de utensílios e de armazenamento, se houver
10. Entrada de serviço independente
11. Caso não exista entrada de serviço independente, a entrega de mercadorias tem de ser efectuada nos períodos de menor frequência de público
12. Separadas da zona destinada aos clientes
13. Zona comum de lavagem de utensílios e de armazenamento composta por: 1) Copa, dividida em zona limpa e zona suja 2) Zona de lavagem de utensílios 3) Despensa para alimentos frescos, congelados e secos

14. Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar
15. Caso a zona comum de lavagem de utensílios e de armazenamento não se situe no mesmo piso dos quiosques, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço
16. Lava-mãos na entrada da zona comum de lavagem de utensílios e de armazenamento
17. Despensa ou equipamentos para armazenamento e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições
18. Câmara frigorífica equipada com sistema de alarme e de controlo de temperatura
19. Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza
20. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas
21. Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada
22. Instalações para depósito e tratamento de lixos

II. QUIOSQUES

1. A área mínima de cada quiosque é de 7m ²
2. Cada quiosque tem entrada de serviço independente
3. Caso não exista entrada de serviço independente, a entrega de mercadorias tem de ser efectuada nos períodos de menor frequência de público
4. Quiosque composto por: 1) Zona de cozinha 2) Equipamentos para armazenamento e equipamentos frigoríficos 3) Copa, dividida em zona limpa e zona suja 4) Balcão destinado à entrega de alimentos e bebidas aos clientes, devidamente separado das zonas referidas nas alíneas 1) a 3), excepto se se destinarem apenas ao fornecimento de bebidas
5. Construídos por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações
6. Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros
7. Lava-mãos por cada entrada de serviço
8. Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza
9. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas
10. Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada
11. Balcões, bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável
12. Instalações para depósito e tratamento de lixos
13. Tabela de preços redigida numa das línguas oficiais e em inglês

III. CASA DE BANHO

1. A concepção tem de ter em atenção a segurança do cliente																																															
2. Não podem ser instalados aparelhos de combustão para aquecimento da água																																															
3. Água corrente quente e fria																																															
4. Ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar																																															
5. Paredes, pavimentos e tectos revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza																																															
6. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas																																															
7. Luz e espelho sobre o lavatório																																															
8. Espaço para colocação de objectos de toucador																																															
9. Toalhas descartáveis ou secadores de mãos																																															
10. Sabão ou sabonete líquido																																															
11. Suporte para papel higiénico																																															
12. Ganchos para pendurar																																															
13. Caixote do lixo																																															
Casa de banho social																																															
14. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas																																															
15. Separada por sexos																																															
16. Proporção da composição das casas de banho sociais:																																															
<table><tr><th rowspan="2">Capacidade (Número de clientes)</th><th colspan="2">Mulheres</th><th colspan="3">Homens</th></tr><tr><th>Lavatório</th><th>Cabina</th><th>Lavatório</th><th>Urinol</th><th>Cabina</th></tr><tr><td>Inferior a 25</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>25 a 50</td><td>1</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>51 a 100</td><td>2</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr><tr><td>101 a 200</td><td>2</td><td>4</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>201 a 300</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td></tr><tr><td>Superior a 300</td><td>3</td><td>6</td><td>3</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>	Capacidade (Número de clientes)	Mulheres		Homens			Lavatório	Cabina	Lavatório	Urinol	Cabina	Inferior a 25	1	1	1		1	25 a 50	1	2	1	1	1	51 a 100	2	3	2	2	1	101 a 200	2	4	2	2	2	201 a 300	3	5	3	3	3	Superior a 300	3	6	3	4	3
Capacidade (Número de clientes)		Mulheres		Homens																																											
	Lavatório	Cabina	Lavatório	Urinol	Cabina																																										
Inferior a 25	1	1	1		1																																										
25 a 50	1	2	1	1	1																																										
51 a 100	2	3	2	2	1																																										
101 a 200	2	4	2	2	2																																										
201 a 300	3	5	3	3	3																																										
Superior a 300	3	6	3	4	3																																										

17. A área de restauração pode partilhar as casas de banho sociais do estabelecimento da indústria hoteleira desde que aquelas se situem no mesmo piso e num percurso não superior a 80m, contados a partir de uma das entradas da área de restauração. Neste caso, a casa de banho social tem de, no entanto, observar as proporções constantes no ponto anterior
18. Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores
Casa de banho para trabalhadores
19. Não pode comunicar directamente com as zonas de cozinha e as zonas de preparação e confecção de alimentos
20. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas quando se localize na zona destinada aos clientes
21. Composta por cabinas e lavatórios
22. Separada por sexos, e dotada de urinóis quando seja para homens
23. Pode ser dispensada a casa de banho para trabalhadores da área de restauração se o estabelecimento da indústria hoteleira dispuser de casa de banho para trabalhadores composta no mínimo por duas cabinas e dois lavatórios e a disponibilizar para utilização pela área de restauração, desde que a casa de banho para trabalhadores do estabelecimento da indústria hoteleira se situe num percurso não superior 150m a partir de uma das entradas da área de restauração

ANEXO V

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

Tabela de requisitos dos restaurantes, estabelecimentos de refeições simples, bares e salas de dança

I. RESTAURANTES (R) e ESTABELECIMENTOS DE REFEIÇÕES SIMPLES (ERS)

Requisitos gerais	Estabelecimento	
	ERS	R
1. Cada parte do estabelecimento tem de constituir um todo homogéneo a nível arquitectónico	✓	✓
2. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes (em metros)	2,6	2,6
3. Sistemas de ventilação e climatização adequados	✓	✓
4. Têm de ser adoptadas, em termos técnicos de construção, medidas para reduzir a emissão de ruído para o exterior se o estabelecimento dispuser de equipamentos de amplificação de som	✓	✓
5. O cálculo da capacidade: área da zona destinada aos clientes ÷ área mínima por pessoa * Para o cálculo da capacidade, a zona destinada aos clientes refere-se apenas ao espaço onde se colocam regularmente as mesas e as cadeiras destinadas ao serviço de refeições e às respectivas passagens adjacentes	✓	✓
6. Área mínima por pessoa (em m ²)	1,0	1,5
7. Casa de banho social	✓	✓
8. Tabela de preços redigida numa das línguas oficiais e em inglês	✓	✓
9. Se forem servidas bebidas alcoólicas, tem de dispor de lista de vinhos		✓
10. Trabalhadores com conhecimentos suficientes de uma das línguas oficiais e inglês		✓
11. Serviço de recepção e de mesa		✓

Requisitos gerais	Estabelecimento	
	ERS	R
12. Entrada para clientes independente	✓	✓
13. Entrada de serviço independente	✓	✓
14. Caso não exista entrada de serviço independente, a entrega de mercadorias tem de ser efectuada fora do horário de funcionamento do estabelecimento e nos períodos de menor frequência de público no estabelecimento da indústria hoteleira	✓	
15. Zona de serviço separada da zona destinada aos clientes	✓	✓
16. A zona de serviço dos restaurantes e dos estabelecimentos de refeições simples quando a actividade principal seja prestação de serviços de alimentação, composta por:		
1) Cozinha; no caso do estabelecimentos de refeições simples, a cozinha pode ser substituída por zona de cozinha	✓	✓
2) Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos; no caso do estabelecimentos de refeições simples, a despensa pode ser substituída por equipamentos para armazenamento	✓	✓
3) Copa, dividida em zona limpa e zona suja	✓	✓
4) Outras zonas de preparação e confecção de alimentos, se houver	✓	✓
17. A zona de serviço dos estabelecimentos de refeições simples, quando a actividade principal seja a prestação de serviço de bebidas, composta por:		
1) Zonas de preparação e confecção de alimentos	✓	
2) Despensa ou equipamentos para armazenamento	✓	
3) Câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos	✓	
18. Área da cozinha e área da zona de serviço de acordo com o disposto na tabela 1 do anexo VI		✓
19. Área da zona de serviço de acordo com o disposto na tabela 1 ou tabela 2 do anexo VI, conforme a actividade principal seja, respectivamente, alimentação ou bebidas	✓	

Requisitos gerais	Estabelecimento	
	ERS	R
20. Zona de serviço construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações	✓	✓
21. Zona de serviço com arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros	✓	✓
22. Zona de cozinha pode abrir directamente para a zona de refeições destinada a clientes ou estar directamente integrada nesta, desde que seja assegurada a higiene e a segurança alimentar, a não propagação de fumos e cheiros e a eliminação de ruídos e vibrações, entre outros	✓	✓
23. Nas zonas de refeições podem existir zonas destinadas à preparação e confecção de alimentos, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a solução adoptada assegurem a higiene e a segurança alimentar	✓	✓
24. Caso a cozinha ou zona de cozinha não se situe no mesmo piso da zona de refeições, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço	✓	✓
25. Lava-mãos por cada entrada na cozinha, zona de cozinha e na zona de preparação e confecção de alimentos	✓	✓
26. Segregação das zonas limpa e suja	✓	✓
27. Segregação das zonas de alimentos quentes e frios	✓	✓
28. Despensa ou equipamentos para armazenamento e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições	✓	✓
29. Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura	✓	✓
30. Pavimento, paredes e tecto da zona de serviço revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza	✓	✓

Requisitos gerais	Estabelecimento	
	ERS	R
31. Pavimento da zona de serviço antiderrapante e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas	✓	✓
32. Paredes da zona de serviço lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada	✓	✓
33. Balcões, bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável	✓	✓
34. Instalações para depósito e tratamento de lixos	✓	✓
35. Casa de banho para trabalhadores	✓	✓
36. Vestiário para trabalhadores		✓
37. Pode ser dispensado o vestiário para trabalhadores se o estabelecimento da indústria hoteleira dispuser destas instalações e as disponibilizar para utilização pelo estabelecimento		✓

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

II. BARES (B) e SALAS DE DANÇA (D)

Requisitos gerais	Estabelecimento	
	B	D
1. Cada parte do estabelecimento tem de constituir um todo homogéneo a nível arquitectónico	✓	✓
2. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes (em metros)	2,6	2,6
3. Sistemas de ventilação e climatização adequados	✓	✓
4. Têm de ser adoptadas soluções que impeçam a visibilidade do exterior para o interior do estabelecimento	✓	✓
5. Com vista a reduzir a emissão de ruído para o exterior, têm de ser adoptadas medidas em termos técnicos de construção	✓	✓
6. Vestíbulo		✓
7. Palco		✓
8. Zona para dança com área compatível com a capacidade do estabelecimento		✓
9. O cálculo da capacidade: área da zona destinada aos clientes ÷ área mínima por pessoa * Para o cálculo da capacidade, a zona destinada aos clientes refere-se apenas ao espaço onde se colocam regularmente as mesas e as cadeiras destinadas aos clientes e às respectivas passagens adjacentes	✓	
10. O cálculo da capacidade: área da zona destinada aos clientes ÷ área mínima por pessoa * Para o cálculo da capacidade, a zona destinada aos clientes refere-se apenas: 1) Ao espaço onde se colocam regularmente as mesas e as cadeiras destinadas aos clientes e às respectivas passagens adjacentes; 2) À área da zona para dança		✓ ✓
11. Área mínima por pessoa (em m ²)	1,0	1,0
12. Casa de banho social	✓	✓
13. Tabela de preços redigida numa das línguas oficiais e em inglês	✓	✓

Requisitos gerais	Estabelecimento	
	B	D
14. Trabalhadores com conhecimentos suficientes de uma das línguas oficiais e inglês	✓	✓
15. Entrada para clientes independente	✓	✓
16. Entrada de serviço independente	✓	✓
17. Zona de serviço separada da zona destinada a clientes	✓	✓
18. Zona de serviço composta por:		
1) Zonas de preparação e confecção de alimentos	✓	✓
2) Despensa ou equipamentos para armazenamento	✓	✓
3) Câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos	✓	✓
19. Área da zona de serviço de acordo com o disposto na tabela 2 do anexo VI	✓	✓
20. Zona de serviço construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações	✓	✓
21. Zona de serviço com arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros	✓	✓
22. Caso a zona onde se efectua a confecção e preparação final dos géneros alimentícios não se situe no mesmo piso das zonas para os clientes gozarem do serviço, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou uma escada de serviço	✓	✓
23. Lava-mãos por cada entrada da zona de preparação e confecção de alimentos	✓	✓
24. Despensa ou equipamentos para armazenamento e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições	✓	✓
25. Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura	✓	✓
26. Pavimento, paredes e tecto da zona de serviço revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza	✓	✓
27. Pavimento da zona de serviço antiderrapante e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas	✓	✓

Requisitos gerais	Estabelecimento	
	B	D
28. Paredes da zona de serviço lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada	✓	✓
29. Balcões, bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável	✓	✓
30. Instalações para depósito e tratamento de lixos	✓	✓
31. Casa de banho para trabalhadores	✓	✓
32. Vestiário para trabalhadores	✓	✓
33. Pode ser dispensado o vestiário para trabalhadores se o estabelecimento da indústria hoteleira dispuser destas instalações e as disponibilizar para utilização pelo estabelecimento	✓	
34. Sala de descanso para trabalhadores com capacidade adequada ao número de trabalhadores		✓
35. Vestiário para uso exclusivo dos artistas		✓
36. Sala de descanso para uso exclusivo dos artistas		✓

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

III. CASA DE BANHO

1.	A concepção tem de ter em atenção a segurança do cliente				
2.	Não podem ser instalados aparelhos de combustão para aquecimento da água				
3.	Água corrente quente e fria				
4.	Ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar				
5.	Paredes, pavimentos e tectos revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza				
6.	Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas				
7.	Luz e espelho sobre o lavatório				
8.	Espaço para colocação de objectos de toucador				
9.	Toalhas descartáveis ou secadores de mãos				
10.	Sabão ou sabonete líquido				
11.	Suporte para papel higiénico				
12.	Gancho para pendurar				
13.	Caixote do lixo				
Casa de banho social					
14.	Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas				
15.	Separada por sexos				
16.	Proporção da composição das casas de banho sociais:				
Capacidade (Número de clientes)	Mulheres		Homens		
	Lavatório	Cabina	Lavatório	Urinol	Cabina
	Inferior a 25	1	1		1
	25 a 50	1	2	1	1
	51 a 100	2	3	2	1
	101 a 200	2	4	2	2
	201 a 300	3	5	3	3
Superior a 300	3	6	3	4	3

17. O estabelecimento pode partilhar as casas de banho sociais do estabelecimento da indústria hoteleira desde que aquelas se situem no mesmo piso e num percurso não superior a 80m, contados a partir de uma das entradas do estabelecimento. Neste caso, a casa de banho social tem de, no entanto, observar as proporções constantes no ponto anterior
18. O restaurante, o bar e a sala de dança têm de ter cabina adaptada a deficientes motores. Caso seja estabelecimento de refeições simples e se tiver mais de cinco cabinas, tem de dispor de cabina adaptada a deficientes motores. A cabina adaptada a deficientes motores dispõe de lavatório
Casa de banho para trabalhadores
19. Não pode comunicar directamente com as cozinhas, zonas de cozinha e as zonas de preparação e confecção de alimentos
20. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas quando se localize na zona destinada aos clientes
21. Composta por cabinas e lavatórios
22. Separada por sexos, e dotada de urinóis, quando seja para homens
23. Pode ser dispensada a casa de banho para trabalhadores do estabelecimento se o estabelecimento da indústria hoteleira dispuser de casa de banho para trabalhadores composta no mínimo por duas cabinas e dois lavatórios e a disponibilizar para utilização pelo estabelecimento, desde que a casa de banho para trabalhadores se situe num percurso não superior a 150m a partir de uma das entradas de serviço do estabelecimento.
* O disposto no presente ponto não é aplicável às salas de dança

ANEXO VI

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

Tabela com as áreas mínimas das cozinhas e das zonas de serviço

Tabela 1

Restaurantes e estabelecimentos de refeições simples quando a actividade principal seja a prestação de serviço de alimentação

Área total do estabelecimento	Área mínima da cozinha	Área mínima da zona de serviço (incluindo cozinha ou zona de cozinha, despensa ou equipamentos para armazenamento, câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos, copa com zona limpa e zona suja e outras zonas de preparação e confecção de alimentos, se houver)
Até 100 m ²	6 m ²	30% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 9 m ²
101 a 150 m ²	10 m ²	25% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 27 m ²
151 a 250 m ²	10 m ²	23% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 36 m ²
Superior a 250 m ²	14 m ²	21% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 54 m ²

Tabela 2

Bares, salas de dança, e estabelecimentos de refeições simples quando a actividade principal seja a prestação de serviço de bebidas

Área total do estabelecimento	Área mínima da zona de serviço (incluindo zonas de preparação e confecção de alimentos, despensa ou equipamentos para armazenamento e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos)
Até 22 m ²	Nunca inferior a 5 m ²
23 a 35 m ²	20% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 7 m ²
36 a 55 m ²	18% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 8 m ²
56 a 95 m ²	14% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 12 m ²
96 a 185 m ²	13% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 17 m ²
Superior a 185 m ²	9% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 28 m ²