

法律文告及其他

- 經濟 司佈告 關於招考填補二等資訊技術員一
缺考試事宜
- 地球物理暨氣象台佈告 關於招考填補行政團體第
一職階書記兼打字員一缺考試事宜
- 旅遊 司佈告 關於招考填補第一職等三等文員
一缺考試典試委員會之組織
- 旅遊 司佈告 關於招考填補第一職階書記兼打
字員數缺考試典試委員會之組織
- 澳門保安部隊司令部佈告 關於招考填補民職人員
團體三等繪圖員數缺准考人臨時名單
- 澳門保安部隊司令部佈告 關於招考填補民職人員
團體第一職階書記兼打字員數缺准考人臨時名單
- 澳門保安部隊司令部佈告 關於招考填補民職人員
團體二等接線生數缺准考人臨時名單
- 司法警察司佈告 關於招考填補二等助理警員數缺
考試舉行日期及地點
- 澳門社會工作處佈告 關於考升行政團體二等書記
兼打字員准考人名單宣告為確定名單
- 澳門市政廳佈告 關於招考填補供應科獸醫一缺應
考人考試成績表
- 澳門市政廳佈告 關於招考填補供應科三等稽查員
(S級)數缺考試事宜
- 郵電 司佈告 關於一九八五年三月份試算表

Tradução feita por *António José Lai*, intérprete-tradutor principal

GOVERNO DE MACAU**Decreto-Lei n.º 30/85/M
de 13 de Abril**

A legislação vigente no Território, reguladora da actividade hoteleira e similar, consta basicamente do Diploma Legislativo n.º 1 712, de 23 de Julho de 1966.

As exigências qualitativas decorrentes da evolução do turismo nos últimos anos, perante as quais aquele diploma legal se mostra naturalmente insuficiente, tornam necessária a regulamentação de situações até agora omissas.

Por outro lado, importa adequar à prática internacional a disciplina deste específico sector de actividade, orientando-a no sentido considerado mais útil aos interesses de Macau.

Não se poderá omitir, por último, que ao esforço promocional que o Território vem desenvolvendo deverão corresponder adequadas infra-estruturas, com vista à captação de mais latos mercados turísticos.

Nestes termos,

Ouvido o Conselho Consultivo;

O Encarregado do Governo de Macau decreta, nos termos do n.º 1 do artigo 13.º do Estatuto Orgânico de Macau, para valer como lei no território de Macau, o seguinte:

Artigo 1.º É aprovado o Regulamento da Actividade Hoteleira e Similar, que consta em anexo e faz parte integrante do presente diploma.

Art. 2.º — 1. São revogados:

- a) O Diploma Legislativo n.º 1712, de 23 de Julho de 1966;
- b) A Portaria n.º 4190, de 2 de Agosto de 1947, na parte não revogada pelo Decreto-Lei n.º 42/83/M, de 21 de Novembro.

2. Até à aprovação do novo regime legal de isenções e reduções fiscais, por motivo de declaração de utilidade turística, manter-se-á transitoriamente em vigor o Capítulo XI do diploma referido na alínea a) do número anterior, na parte não alterada por legislação posterior.

Art. 3.º Este diploma entra em vigor no dia 1 de Julho de 1985.

Aprovado em 3 de Abril de 1985.

Publique-se.

O Encarregado do Governo, *Manuel Maria Amaral de Freitas*.

**REGULAMENTO DA ACTIVIDADE HOTELEIRA
E SIMILAR****CAPÍTULO I****DA DESIGNAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA E SIMILARES****SECÇÃO I****Dos estabelecimentos de hotelaria**

Artigo 1.º — 1. São estabelecimentos de hotelaria os destinados a proporcionar alojamento, mediante retribuição, com ou sem fornecimento de refeições e outros serviços acessórios.

2. Não se consideram estabelecimentos de hotelaria, para efeitos do disposto no presente diploma:

a) As instalações que, embora com o mesmo fim, tais como albergues de juventude e semelhantes, sejam exploradas sem intuito lucrativo e cuja frequência seja restrita a grupos limitados;

b) As casas particulares em que, com carácter estável, residam hóspedes, num máximo de três pessoas.

3. É vedado aos estabelecimentos de hotelaria alojar os seus clientes em casas particulares.

Art. 2.º Os estabelecimentos de hotelaria classificar-se-ão nos seguintes grupos e categorias:

Grupo 1 — Hotéis: de cinco, quatro, três, duas e uma estrelas;

- Grupo 2 — Pousadas: de cinco e quatro estrelas;
- Grupo 3 — Pensões: de quatro, três, duas e uma estrelas;
- Grupo 4 — Hotéis-apartamentos: de quatro e três estrelas;
- Grupo 5 — Aldeamentos turísticos: de cinco e quatro estrelas.

SECÇÃO II

Dos estabelecimentos similares de hotelaria

Art. 3.º — 1. Consideram-se estabelecimentos similares de hotelaria, qualquer que seja a sua denominação, os destinados a proporcionar ao público, mediante remuneração, alimentos ou bebidas para serem consumidos, ou não, no próprio estabelecimento.

2. Não se consideram estabelecimentos similares de hotelaria para efeitos do disposto no presente diploma:

a) As casas particulares que, com carácter estável, proporcionem alimentação aos seus hóspedes, até um máximo de três pessoas;

b) As messes e cantinas de serviços e organismos da Administração, escolas, fábricas ou empresas que forneçam alimentação apenas ao respectivo pessoal;

c) Em geral, quaisquer estabelecimentos de fim não comercial, tais como clubes e instituições semelhantes, cuja possibilidade de frequência seja restrita aos respectivos associados.

Art. 4.º — 1. Os estabelecimentos definidos no n.º 1 do artigo anterior classificam-se nos seguintes grupos e categorias:

Grupo 1 — Restaurantes: de luxo, 1.ª, 2.ª e 3.ª classes;

Grupo 2 — Outros estabelecimentos de comidas: de 1.ª, 2.ª e 3.ª classes;

Grupo 3 — Estabelecimentos de bebidas: de luxo, 1.ª, 2.ª e 3.ª classes;

Grupo 4 — Salas de dança e estabelecimentos similares: de luxo, 1.ª e 2.ª classes.

2. No grupo 1 incluem-se aqueles cuja actividade consiste no fornecimento de refeições principais, abrangendo também os estabelecimentos internacionalmente denominados «coffee shop» e outros equivalentes ou semelhantes.

3. No grupo 2 incluem-se os estabelecimentos cuja actividade consiste no fornecimento de refeições ligeiras ou de ementa fixa, nomeadamente as casas de pasto, lojas de sopas de fita e de canjas, casas de chá tradicionais e pastelarias.

4. No grupo 3 incluem-se os estabelecimentos cuja actividade fundamental consiste no fornecimento de bebidas, designadamente os denominados «cafés», «sorvetarias», «esplanadas» e «bares».

5. No grupo 4 incluem-se os estabelecimentos cuja actividade fundamental consiste em proporcionar locais para dançar, com ou sem espectáculo de variedades mas com serviço de bebidas, fornecendo ou não refeições, nomeadamente os denominados na prática internacional «boites», «night-clubs», «cabarets», «salas de dança», «discotecas», «discos», e outros equivalentes ou semelhantes.

6. Quando no mesmo estabelecimento forem exercidas actividades correspondentes a mais de um grupo, aquele deverá cumulativamente satisfazer aos requisitos exigidos para cada grupo, com as necessárias adaptações, devendo a classificação atribuída ser unitária e corresponder à determinada, pela actividade principal.

7. Nenhum estabelecimento poderá incluir na sua denominação, ou utilizar por qualquer forma como designação, expressões que não correspondam aos serviços nele prestados.

CAPÍTULO II

DOS REQUISITOS COMUNS A TODOS OS ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA

SECÇÃO I

Dos requisitos gerais

Art. 5.º Os estabelecimentos de hotelaria, além dos requisitos previstos para cada grupo e categoria, deverão obedecer aos requisitos comuns constantes deste capítulo.

Art. 6.º Todos os estabelecimentos de hotelaria devem estar dotados de água corrente e electricidade e dispor de telefone ligado à rede geral para uso dos clientes, bem como de caixa de primeiros socorros organizada segundo as indicações dos competentes serviços da Direcção dos Serviços de Saúde.

Art. 7.º — 1. As instalações sanitárias deverão ter água corrente e ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar.

2. As instalações referidas no número anterior deverão estar sempre dotadas de toalhas ou secadores de mãos.

3. As paredes, pavimentos e tectos das instalações sanitárias serão revestidos de materiais de fácil limpeza.

Art. 8.º — 1. Para efeitos do disposto neste regulamento, as instalações sanitárias a seguir designadas entendem-se constituídas da seguinte forma:

a) Sanitário — é a instalação constituída por retrete e lavatório;

b) Chuveiro — é a instalação constituída por chuveiro e lavatório;

c) Casa de banho simples — é a que dispõe de chuveiro ou polibanho, lavatório e retrete;

d) Casa de banho completa — é a que dispõe de banheira com braço de chuveiro, lavatório e retrete;

e) Casa de banho especial — é a composta por dois compartimentos, que podem ou não comunicar entre si, dotada de banheira com braço de chuveiro, dois lavatórios e retrete.

2. Os chuveiros e as casas de banho deverão dispor, permanentemente, de água corrente, quente e fria.

3. Não será permitida a utilização de aparelhos de combustão para aquecimento de água, quando instalados em chuveiros e casas de banho.

Art. 9.º As instalações previstas no artigo anterior, com excepção dos sanitários, deverão ainda estar equipadas com o seguinte:

a) Luz e espelho por cima do lavatório;

b) Suporte para objectos de toucador;

c) Tomada de corrente com indicação da voltagem, obedecendo às normas legais de segurança;

d) Cortinas ou outro resguardo nas banheiras e nos chuveiros ou polibanhos;

e) Tapetes de banho, dentro e fora da banheira, chuveiro ou polibanho;

f) Toalheiros.

Art. 10.º A instalação de máquinas ou aparelhagens, ascensores, condutas de água e esgotos efectuar-se-á de modo a

que se eliminem ruídos, vibrações e maus cheiros, devendo utilizar-se para esse fim os meios técnicos adequados.

Art. 11.º Os estabelecimentos, respectivas instalações, mobiliário e demais pertences deverão ser mantidos nas devidas condições de apresentação, funcionamento, higiene e limpeza, reparando-se e substituindo-se prontamente as avarias ou deteriorações verificadas.

Art. 12.º Os hotéis de cinco, quatro e três estrelas, bem como as pousadas, hotéis-apartamentos e aldeamentos turísticos, deverão dispor de um gerador de emergência que possa fornecer, no mínimo, energia eléctrica suficiente para iluminação, elevadores e condicionamento de ar, além de um sistema de bombagem de água adequado para combate a incêndio.

SECÇÃO II

Das dependências comuns

Art. 13.º Nos estabelecimentos classificados de cinco e quatro estrelas, bem como nos hotéis de três estrelas, as zonas interiores de convívio e de refeições deverão ser revestidas, em mais de 80% da sua superfície, com alcatifa ou carpetes de qualidade adequada, admitindo-se, no entanto, outras soluções, desde que garantam o mesmo nível de instalação.

Art. 14.º Poderão instalar-se lojas nos estabelecimentos de hotelaria, desde que o seu nível esteja de acordo com a classificação do estabelecimento e não afectem as áreas exigidas neste regulamento.

Art. 15.º — 1. As salas de refeições dos estabelecimentos deverão ter ventilação directa para o exterior ou, na sua falta, dispositivos de renovação de ar adequados à capacidade das mesmas.

2. Os pés-direitos das salas de refeições e de outras salas para uso dos clientes terão o mínimo de 3,50 metros.

Art. 16.º Quando nos estabelecimentos existam salões para banquetes, festas ou conferências, estes deverão ser dotados de vestiário, instalações sanitárias e telefone, se a sua capacidade o justificar, e na medida em que as restantes instalações do estabelecimento os não possam apoiar.

Art. 17.º As instalações dos estabelecimentos onde se ofereça música para dançar ou de concerto, deverão ser objecto de adequado e eficaz isolamento acústico.

Art. 18.º — 1. Deverá haver instalações sanitárias em todos os pisos em que existam salões, salas de refeições ou outras zonas de convívio, excepto se no piso imediato e a uma distância que permita a sua cómoda utilização, existirem outras instalações sanitárias.

2. As instalações a que se refere este artigo deverão ser separadas por sexos.

3. Exceptuam-se do disposto no número anterior:

- a) As pensões de uma estrela;
- b) Os estabelecimentos de 3.ª classe referidos nos grupos 1, 2 e 3, mencionados no n.º 1 do artigo 4.º deste regulamento.

SECÇÃO III

Dos acessos verticais

Art. 19.º — 1. Os acessos verticais dos estabelecimentos serão constituídos pelas escadas principais, de serviço e de recurso, ascensores, monta-cargas e monta-pratos.

2. Sem prejuízo do disposto nos artigos seguintes, a organização e composição dos diferentes meios de acesso previstos no número anterior dependerá essencialmente do grupo e categoria do estabelecimento e será determinada tendo em atenção a solução arquitectónica adoptada e o número de quartos e de pavimentos.

Art. 20.º — 1. Quando o estabelecimento esteja instalado em edifício com mais de quatro pisos, no programa dos seus acessos verticais deverá prestar-se especial atenção ao número e características dos ascensores, monta-cargas ou monta-pratos a instalar.

2. Neste caso, o número de escadas, as suas dimensões e localização serão determinados em função do número de pavimentos ocupados pelo estabelecimento e de quartos por piso, bem como pela forma do edifício e pelo seu sistema distributivo horizontal.

3. Nestes estabelecimentos, as funções da escada principal geral poderão acumular-se com as da escada de serviço, sempre que o seu programa de acessos verticais o permita fazer, sem que disso possa resultar prejuízo para a sua utilização pelos clientes e serviço.

SECÇÃO IV

Dos quartos

Art. 21.º — 1. Todos os quartos e apartamentos devem ser identificados mediante um número, que será colocado no exterior da porta de entrada.

2. Quando os quartos ou apartamentos se situem em mais de um piso, o primeiro algarismo do número que os identifique indicará o piso e o seguinte ou seguintes o número de ordem do quarto.

Art. 22.º — 1. Todos os quartos deverão ter janela ou sacada dando directamente para o exterior.

2. A área da abertura para o exterior não poderá ser inferior a 1, 2m².

3. As janelas ou sacadas deverão ser dotadas de um sistema que permita impedir totalmente a entrada de luz.

Art. 23.º — 1. Todos os quartos destinados aos clientes deverão ter, pelo menos, o seguinte:

a) Uma cama individual ou de casal, ou duas camas individuais, com as seguintes dimensões mínimas:

Individual: 0,9m x 1,9m;

De casal : 1,4m x 1,9m;

- b) Uma ou duas mesas de cabeceira;
- c) Um banco ou cadeira e uma pequena mesa;
- d) Um banco ou estrado para malas;
- e) Um roupeiro com gavetas e cabides em número suficiente;

f) Tapetes de cama, segundo o número de ocupantes, salvo quando o quarto estiver totalmente alcatifado;

g) Luzes de cabeceira, com comutador de luz ao alcance de mão;

h) Uma campainha de chamada do pessoal de serviço, junto da cabeceira da cama, salvo se estiver previsto o uso do telefone para o efeito.

2. Não serão exigíveis os requisitos das alíneas d) e g) do número anterior nas pensões de duas e uma estrelas.

3. Nos hotéis de cinco, quatro e três estrelas, bem como nas pousadas, hotéis-apartamentos e aldeamentos turísticos, os quartos devem ser dotados de adequado e eficaz isolamento acústico.

Art. 24.º — 1. Considera-se «suite» o conjunto constituído, no mínimo, por antecâmara de entrada, quarto de dormir e casa de banho especial privativa e sala, comunicantes entre si.

2. As salas das «suites» deverão estar dotadas de telefone e dispor das áreas mínimas fixadas na Tabela I anexa a este regulamento.

SECÇÃO V

Das zonas de serviço

Art. 25.º — 1. Nos estabelecimentos de cinco e quatro estrelas, nos hotéis, hotéis-apartamentos e aldeamentos turísticos, as zonas de serviço deverão estar completamente separadas das destinadas ao uso dos clientes.

2. Nos restantes estabelecimentos deve proceder-se, na instalação das zonas de serviço, por forma a evitar-se a propagação de cheiros e a obter-se o seu conveniente isolamento de outras dependências.

Art. 26.º — 1. As cozinhas terão sempre ventilação, directa ou artificial, e disporão de aparelhos para eficaz renovação de ar e extracção de fumos e cheiros.

2. O pavimento, as paredes e o tecto deverão ser revestidos de materiais de fácil limpeza.

3. A comunicação das cozinhas com as salas de refeições deverá ser de molde a permitir uma circulação rápida, com trajectos breves, ou dispor de ligação directa por monta-pratos com capacidade adequada, quando a cozinha não se situe no mesmo piso da sala de refeições.

Art. 27.º Todos os estabelecimentos deverão possuir instalações frigoríficas para conservação e refrigeração dos alimentos e bebidas, de harmonia com a sua capacidade, características e condições locais de abastecimento.

Art. 28.º — 1. O conjunto das instalações destinado à circulação dos serviços e sua distribuição e apoio pelos vários pavimentos, normalmente composto por monta-cargas e copas de andar, constituirá a coluna de serviço.

2. A existência e composição da coluna de serviço serão, em todo o caso, determinadas pela capacidade receptiva do estabelecimento, número de quartos por andar e soluções de serviço adoptadas.

CAPÍTULO III

DOS REQUISITOS ESPECIAIS EXIGIDOS AOS ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA

SECÇÃO I

Dos requisitos mínimos

Art. 29.º Para um estabelecimento ser classificado como de hotelaria, deverá ocupar a totalidade de um edifício ou uma parte dele completamente independente, constituindo as suas instalações um todo homogéneo, e dispor de acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes.

Art. 30.º A Direcção dos Serviços de Turismo poderá dispensar, nas instalações dos estabelecimentos de hotelaria, al-

guns dos requisitos mínimos a que se refere o presente capítulo, quando se trate do aproveitamento de edifícios de interesse histórico ou arquitectónico e a sua observância se mostrar excessivamente onerosa ou afectar as características próprias do edifício.

SECÇÃO II

Dos hotéis

Subsecção I

Dos hotéis de cinco estrelas

Art. 31.º — 1. Para um hotel ser classificado de cinco estrelas deverá implantar-se em local adequado à categoria do estabelecimento e oferecer o máximo conforto e comodidade, com instalações, mobiliário e apetrechamento de elevado nível com os mais modernos aperfeiçoamentos da técnica hoteleira, aspecto geral e ambiente requintados, e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes do artigo seguinte e Tabela I anexa.

2. Estes estabelecimentos deverão dispor de cofres individuais destinados à guarda dos valores dos clientes.

Art. 32.º — 1. Nas zonas destinadas aos clientes deverá existir:

- a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiários e tabacaria;
- b) Gabinete da direcção e escritórios;
- c) Zonas de estar, de escrita, de leitura e de jogos, organizadas tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam;
- d) Sala de dança e restaurante;
- e) Bar em sala própria;
- f) Salão de festas, convertível em sala de conferências, dotado de equipamento adequado;
- g) Instalações adequadas para recreio de crianças incluindo, no mínimo, parque de jogos e piscina, podendo esta fazer parte das instalações previstas na alínea r) deste número;
- h) Escada principal e ascensores em número adequado;
- i) Casa de banho completa privativa em todos os quartos;
- j) «Suites», em número correspondente a 5% dos quartos existentes;
- l) Dispositivos de chamada do pessoal de serviço e telefones com ligação interna e à rede geral em todas as dependências destinadas aos clientes;
- m) Aparelhos de rádio, com AM e FM, ou outros sistemas de som, e televisão em todos os quartos;
- n) Mini-bar com pequeno frigorífico em todos os quartos;
- o) Instalações de barbearia e cabeleireiro, de câmbio de moeda e de serviços de agência de turismo, desde que o hotel possua cento e cinquenta ou mais quartos;
- p) Condicionamento centralizado de ar em todas as zonas públicas e privadas de uso dos clientes, devendo dispor de dispositivos da sua regulação manual nos quartos;
- q) Instalações adequadas para a prática de actividades desportivas ou exercício físico, com as necessárias dependências de apoio e acessos independentes;
- r) Piscina com dimensões adequadas;

s) Garagem ou parque guardado, devendo haver um parque de estacionamento/viatura, pelo menos, por cada 200m² de área bruta construída.

2. Os quartos duplos devem ter casa de banho especial e os individuais, casa de banho completa.

3. Na zona de serviço deverá existir:

- a) Entrada de bagagens, mercadorias e pessoal distinta das entradas dos clientes;
- b) Depósito de bagagens;
- c) Coluna de serviço;
- d) Cozinha, copa e instalações complementares dotadas de todos os elementos necessários, de acordo com o nível e a capacidade do estabelecimento;
- e) Zonas de armazenagem, designadamente para víveres e bebidas, com áreas e compartimentação adequadas;
- f) Câmaras frigoríficas adequadas;
- g) Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiro e sanitários;
- h) Salas de refeições para o pessoal.

Subsecção II

Dos hotéis de quatro estrelas

Art. 33.º — 1. Para um hotel ser classificado de quatro estrelas deverá dispor de todas as condições de comodidade, com um bom nível de instalações, mobiliário e apetrechamento, oferecendo aspecto geral e ambiente confortáveis, e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes do artigo seguinte e Tabela I anexa.

2. Estes estabelecimentos deverão dispor de cofres individuais destinados à guarda dos valores dos clientes.

Art. 34.º — 1. Nas zonas destinadas aos clientes deverá existir:

- a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiários e tabacaria;
- b) Gabinete da direcção e escritórios;
- c) Zonas de estar, de leitura e de jogos, organizadas tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam;
- d) Sala de dança e restaurante;
- e) Bar em sala própria;
- f) Instalações adequadas para recreio de crianças incluindo, no mínimo, parque de jogos e piscina, podendo esta fazer parte das instalações previstas na alínea n) deste número;
- g) Escada principal e ascensores em número adequado;
- h) Casa de banho completa privativa em todos os quartos;
- i) Dispositivos de chamada do pessoal de serviço e telefones com ligação interna e à rede geral em todas as dependências destinadas aos clientes;
- j) Aparelhos de rádio, com AM e FM, ou outros sistemas de som, e televisão em todos os quartos;
- l) Instalações de barbearia e cabeleireiro, de câmbio de moeda e de serviços de agência de viagens, desde que o hotel possua cento e cinquenta ou mais quartos;
- m) Condicionamento centralizado de ar em todas as zonas públicas e privadas de uso dos clientes, devendo dispor de dispositivos da sua regulação manual nos quartos;
- n) Piscina com dimensões adequadas;

o) Garagem ou parque guardado, devendo haver um parque de estacionamento/viatura, pelo menos, por cada 200 m² de área bruta construída.

2. Na zona de serviço deverá existir:

- a) Entrada de bagagens, mercadorias e pessoal, distinta da entrada dos clientes;
- b) Depósito de bagagens;
- c) Coluna de serviço;
- d) Cozinha, copa e instalações complementares com o desenvolvimento conveniente;
- e) Zonas de armazenagem, designadamente para víveres e bebidas, com áreas e compartimentação adequadas;
- f) Câmaras frigoríficas adequadas;
- g) Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiros e sanitários;
- h) Salas de refeições para o pessoal.

Subsecção III

Dos hotéis de três estrelas

Art. 35.º Para um hotel ser classificado de três estrelas deve satisfazer às exigências previstas na subsecção anterior, salvo o disposto nos artigos seguintes e Tabela I anexa.

Art. 36.º Nos hotéis de três estrelas não serão exigíveis os requisitos seguintes:

- a) Sala de dança;
- b) Salão de festas;
- c) Piscina;
- d) Instalações de barbearia e cabeleireiro, de câmbio de moeda e de serviços de agência de viagens;
- e) Sistema central de condicionamento de ar;
- f) Serviço aos quartos entre as 24H00 e as 07H00.

Art. 37.º — 1. Todos os quartos destes estabelecimentos deverão ter casa de banho privativa, sendo 50 por cento com casa de banho completa e os restantes com casa de banho simples.

2. Nestes estabelecimentos não será exigível depósito para bagagens.

3. Estes estabelecimentos disporão de ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas de uso exclusivo dos clientes.

Subsecção IV

Dos hotéis de duas estrelas

Art. 38.º Para um hotel ser classificado de duas estrelas deverá possuir instalações, mobiliário e equipamento que permitam oferecer condições bastantes de comodidade e conforto, obedecendo, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e Tabela I anexa.

Art. 39.º — 1. Nas zonas destinadas aos clientes deverá existir:

- a) Átrio, no qual se situará a portaria, recepção e vestiário;
- b) Gabinete da direcção e ou administração;
- c) Cofre destinado à guarda dos valores dos clientes;
- d) Zona de estar;
- e) Sala de refeições;
- f) Bar;
- g) Escada principal;
- h) Casas de banho privativas em todos os quartos;
- i) Instalação de som ou de rádio em todos os quartos;

j) Telefone com ligação interna e à rede geral em todos os quartos;

l) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas de uso exclusivo dos clientes.

2. Terão casa de banho completa 30 por cento dos quartos, sendo os restantes com casa de banho simples.

Art. 40.º Na zona de serviço deverá existir:

a) Coluna de serviço simplificada;

b) Cozinha, copa e instalações complementares com o desenvolvimento conveniente;

c) Despensas gerais para víveres e bebidas;

d) Instalações frigoríficas adequadas;

e) Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiros e sanitários;

f) Sala de refeições para o pessoal.

Subsecção V

Dos hotéis de uma estrela

Art. 41.º Para um hotel ser classificado de uma estrela deverá possuir instalações, mobiliário e equipamento capaz de satisfazer às necessidades dos clientes, com um mínimo de comodidade e conforto, obedecendo, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e Tabela I anexa.

Art. 42.º — 1. Nas zonas destinadas aos clientes deverá existir:

a) Átrio, no qual se situará a portaria, recepção e telefone;

b) Gabinete da direcção;

c) Um telefone, pelo menos, em cada andar, com ligação à rede geral, quando nos quartos o não houver;

d) Zona de estar;

e) Sala de refeições;

f) Escada principal;

g) Água corrente, quente e fria, nos quartos;

h) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas de uso exclusivo dos clientes.

2. Todos os quartos destes estabelecimentos deverão dispor de casa de banho privativa, podendo esta ser simples.

Art. 43.º Na zona de serviço deverá existir:

a) Coluna de serviço simplificada;

b) Cozinha, copa e instalações frigoríficas adequadas;

c) Despensa para víveres e bebidas;

d) Dependências para o pessoal constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiro e sanitários;

e) Zona de refeições para o pessoal.

SECÇÃO III

Das pousadas

Art. 44.º Pousadas são estabelecimentos instalados em edifício próprio, com zona verde envolvente ou integrados em ambiente paisagístico bem definido, com uma lotação não superior a 40 quartos, susceptíveis de oferecer um serviço mais personalizado.

Art. 45.º As pousadas de cinco e quatro estrelas serão classificadas de acordo com os requisitos definidos para os hotéis de cinco e quatro estrelas, respectivamente, não sendo exigíveis nestes estabelecimentos:

a) Salão de festas;

b) Sala de dança;

c) As instalações previstas nas alíneas o), q) e s) do n.º 1 do artigo 32.º

SECÇÃO IV

Das pensões

Art. 46.º — 1. Pensões são os estabelecimentos de hotelaria que, pelas suas instalações, equipamento, aspecto geral, localização e capacidade, não obedeçam às normas estabelecidas para a classificação como hotel ou pousada, mas satisfaçam aos requisitos constantes das disposições seguintes.

2. Para que um estabelecimento seja classificado de pensão deverá ocupar a totalidade de um edifício ou fracção autónoma dele.

3. Na situação prevista na parte final do número anterior, o estabelecimento deverá possuir uma entrada própria, independente da entrada geral do edifício.

Subsecção I

Das pensões de quatro estrelas

Art. 47.º Para que um estabelecimento seja classificado como pensão de quatro estrelas deverá oferecer boas condições de conforto e comodidade, com mobiliário e equipamento de boa qualidade, e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes do artigo seguinte e Tabela I anexa.

Art. 48.º — 1. As pensões de quatro estrelas deverão dispor de:

a) Portaria com telefone;

b) Zona de estar;

c) Casa de banho privativa em todos os quartos;

d) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas de uso exclusivo dos clientes;

e) Telefone em todos os quartos;

f) Sala de refeições;

g) Cozinha, copa e despensa;

h) Pessoal na recepção, sendo uma das línguas faladas o português ou o inglês;

i) Zona de refeições, vestiários e instalações sanitárias com chuveiro e sanitários para o pessoal.

2. A casa de banho privativa, referida na alínea c) do número anterior, deverá ser completa em 50 por cento dos quartos podendo ser simples nos restantes.

Subsecção II

Das pensões de três estrelas

Art. 49.º — 1. Para uma pensão ser classificada de três estrelas deverá dispor de mobiliário e equipamento de boa qualidade e satisfazer aos requisitos mínimos constantes do número seguinte e Tabela I anexa.

2. As pensões de três estrelas deverão dispor de:

a) Portaria com telefone;

b) Zona de estar;

c) Casa de banho privativa em 50 por cento dos quartos e chuveiro nos restantes;

d) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas de uso exclusivo dos clientes;

e) Campainhas em todos os quartos ligadas ao quadro geral de chamadas, caso não haja telefone;

- f) Sala de refeições;
- g) Cozinha e despensa;
- h) Vestiário e instalações sanitárias com chuveiro e sanitários para o pessoal.

3. A casa de banho privativa, referida na alínea c) do número anterior, deverá ser completa em 50 por cento dos quartos nela previstos podendo ser simples nos restantes.

4. Existirão sanitários independentes em cada piso, na proporção de um para cada quatro quartos ou fracção não dotados de casa de banho privativa.

Subsecção III

Das pensões de duas estrelas

Art. 50.º — 1. Para uma pensão ser classificada de duas estrelas deverá dispor de mobiliário e equipamento de qualidade aceitável e satisfazer aos requisitos mínimos constantes do número seguinte e Tabela I anexa.

2. As pensões de duas estrelas deverão dispor de:

- a) Portaria com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Casa de banho privativa em 30 por cento dos quartos e chuveiro nos restantes;
- d) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas de uso exclusivo dos clientes;
- e) Campanhas em todos os quartos ligadas ao quadro geral de chamadas;
- f) Sala de refeições;
- g) Cozinha e despensa;
- h) Instalações sanitárias, com chuveiro e sanitários, para o pessoal.

3. As casas de banho privativas referidas na alínea c) do número anterior, poderão ser simples.

4. Existirão sanitários independentes em cada piso, na proporção de um para cada quatro quartos ou fracção não dotados de casa de banho privativa.

Subsecção IV

Das pensões de uma estrela

Art. 51.º — 1. Para uma pensão ser classificada de uma estrela deverá dispor de mobiliário e equipamento simples, mas cómodo, e satisfazer aos requisitos mínimos constantes do número seguinte e Tabela I anexa.

2. As pensões de uma estrela deverão dispor de:

- a) Portaria com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Casas de banho simples em cada piso, na proporção de uma para cada quatro quartos ou fracção sem casa de banho privativa;
- d) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas de uso exclusivo dos clientes;
- e) Campanhas em todos os quartos ligadas ao quadro geral de chamadas;
- f) Sala de refeições;
- g) Cozinha e despensa;
- h) Instalações sanitárias para o pessoal.

SECÇÃO V

Dos estabelecimentos residenciais

Art. 52.º — 1. As pensões que ofereçam apenas alojamento e primeiro almoço serão classificadas de residenciais.

2. Esta classificação será estabelecida a requerimento dos interessados.

Art. 53.º — 1. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior usarão obrigatoriamente na sua denominação o termo «residencial», e só eles o poderão usar.

2. O termo «residencial» acrescerá à respectiva classificação.

Art. 54.º — 1. Os requisitos mínimos exigidos para os estabelecimentos residenciais serão os correspondentes à sua classificação, com as modificações derivadas da sua natureza e as constantes da Tabela I anexa.

2. Não será permitido integrar nos estabelecimentos residenciais instalações destinadas à prestação do serviço de refeições principais.

Art. 55.º — 1. A estes estabelecimentos aplicar-se-á o disposto nas respectivas secções anteriores, com as seguintes modificações:

- a) Poderão ser dispensadas as salas de primeiros almoços;
- b) As cozinhas, copas, instalações frigoríficas, zonas de armazenagem de víveres e bebidas e demais instalações complementares serão reduzidas às dimensões bastantes ao serviço de primeiros almoços;
- c) A existência de bar será facultativa.

2. Poderão ser dispensadas as salas de refeições do pessoal, se o reduzido número de empregados as não justificar.

SECÇÃO VI

Dos hotéis-apartamentos

Subsecção I

Disposições comuns

Art. 56.º — 1. Hotéis-apartamentos são os estabelecimentos constituídos por um conjunto de apartamentos mobilados e independentes, instalados em edifício próprio, e explorados em regime hoteleiro.

2. Para este efeito, considerar-se-á exploração em regime hoteleiro a locação dos apartamentos dia-a-dia ou por períodos de um mês, acompanhada, pelo menos, da prestação de serviços de limpeza.

3. Para um estabelecimento ser classificado de hotel-apartamento deverá ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e Tabela I anexa.

Art. 57.º — 1. Os apartamentos devem ser constituídos, no mínimo, pelas seguintes divisões: quarto de dormir, sala comum, casa de banho e pequena cozinha (kitchenette).

2. Deverão ainda estar dotados com mobiliário completo, louças, vidros, talheres, roupas de cama e banho, toalhas de mesa e guardanapos, panos e demais utensílios de cozinha e limpeza em quantidade e qualidade adequadas à sua capacidade e categoria do estabelecimento.

Art. 58.º — 1. A capacidade de alojamento dos apartamentos será determinada pelo número de camas existentes nos quartos de dormir e pelo número de camas convertíveis instaladas noutras divisões.

2. O número de lugares das camas convertíveis não poderá exceder 50 por cento das correspondentes aos quartos, sem prejuízo do disposto no número seguinte.

3. No caso do apartamento dispor apenas de um quarto e sala comum, o número de lugares das camas convertíveis poderá ser igual ao do quarto.

4. As camas convertíveis só poderão ser instaladas nos quartos de dormir ou nas salas comuns.

Art. 59.º — 1. Considera-se quarto de dormir a divisão exclusivamente destinada a este fim.

2. Nos quartos de dormir poderá instalar-se o número de camas proporcional à sua área, devendo corresponder a cada cama individual a área mínima de 6m² e a cada cama de casal a de 10m².

3. Quando as camas forem em beliche, a área correspondente a cada uma delas poderá ser reduzida a 4m².

4. Só as camas individuais poderão ser instaladas em sistema de beliche.

Art. 60.º — 1. A sala comum, que funcionará como sala de estar e sala de refeições, deverá estar dotada de mobiliário adequado a esta dupla finalidade.

2. Sem prejuízo do disposto na Tabela I anexa, a sala comum deverá ter uma área proporcionada à capacidade do apartamento.

3. A sala deverá ter janela ou sacada dando directamente para o exterior, não podendo a área desta abertura ser inferior a 2m².

Art. 61.º — 1. Nos apartamentos de um ou dois lugares, o quarto de dormir, a sala comum e a cozinha poderão estar integrados numa só divisão, desde que a conformação e amplitude desta e as características do mobiliário o permitam.

2. Neste tipo de apartamentos não será permitida a utilização de aparelhos de combustão para aquecimento de água.

Art. 62.º — 1. A cozinha deverá estar equipada com frigorífico e fogão, eléctrico ou a gás, com, pelo menos, duas bocas, lava-louça e armários para víveres e utensílios.

2. A cozinha poderá ser instalada na sala comum se estiver equipada com um dispositivo para absorver os fumos e cheiros e a conformação e amplitude da sala permitirem a sua localização adequada.

3. Na situação prevista no número anterior, não será permitida a utilização de aparelhos de combustão para aquecimento de água.

4. Em qualquer caso, a cozinha deverá dispor de eficiente ventilação, directa ou artificial.

5. A cozinha deverá estar equipada, ainda, com um aparelho para desintegração de restos de comida.

Art. 63.º — 1. Todos os apartamentos deverão dispor, para utilização dos clientes, de:

a) Água corrente, potável, tanto na cozinha como nas instalações sanitárias;

b) Luz eléctrica em todas as divisões com pontos de luz e tomadas de corrente, com indicação da voltagem;

c) Combustível necessário para a cozinha e aquecimento de água se a solução adoptada no estabelecimento o exigir.

2. Os apartamentos deverão ainda dispor de um sistema de eliminação de lixos ou, quando o não houver, deverá estar assegurada a sua recolha diária.

Art. 64.º — 1. Nos hotéis-apartamentos deverá sempre existir:

a) Recepção-portaria com telefone;

b) Restaurante.

2. Quando o estabelecimento for constituído por vários blocos de apartamentos, a recepção poderá ser comum a todos os blocos, devendo, porém, existir uma portaria em cada um deles.

Art. 65.º O restaurante constituirá um serviço complementar independente do alojamento, não podendo ser incluído no preço deste.

Art. 66.º Nestes estabelecimentos é proibido aos clientes:

a) Introduzir móveis no apartamento ou fazer nele quaisquer reparações;

b) Alojjar maior número de pessoas que as correspondentes à capacidade máxima fixada para o apartamento;

c) Ceder, a qualquer título, o gozo de apartamento, salvo tratando-se de familiares ou dispondo de autorização escrita da empresa;

d) Destinar o apartamento a fim diferente daquele para que o haja locado;

e) Introduzir no apartamento substâncias explosivas, inflamáveis ou outras que possam causar danos ou incómodos aos demais ocupantes do estabelecimento;

f) Utilizar, sem autorização escrita da empresa, aparelhos que aumentem sensivelmente os consumos normais de água, electricidade e combustível.

Subsecção II

Dos hotéis-apartamentos de quatro estrelas

Art. 67.º — 1. Para um hotel-apartamento ser classificado de quatro estrelas, deverá estar instalado em edifício com boa localização e aspecto exterior, com mobiliário e decoração de bom nível e equipamento e utensilagem de muito boa qualidade.

2. Deverá ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da Tabela I anexa e alíneas seguintes:

a) Ar condicionado e aquecimento em todas as zonas públicas e privadas de uso dos clientes;

b) Telefone com ligação à rede geral em todos os apartamentos;

c) Instalações adequadas para recreio de crianças incluindo, no mínimo, parque de jogos e piscina, podendo esta fazer parte das instalações previstas na alínea g) deste número;

d) Escada principal e ascensores em número adequado;

e) Aparelhos de rádio, com AM e FM, ou outros sistemas de som, e televisão em todos os apartamentos;

f) Instalações de barbearia e cabeleireiro, de câmbio de moeda e de serviços de agência de viagens, desde que o estabelecimento possua setenta e cinco ou mais apartamentos;

g) Piscina com dimensões adequadas;

h) Garagem ou parque guardado, de acordo com a capacidade e localização do estabelecimento;

i) Casa de banho completa em cada apartamento.

3. Quando os apartamentos tiverem capacidade superior a quatro lugares, deverão possuir mais uma casa de banho simples.

Art. 68.º Nestes estabelecimentos, as áreas mínimas dos quartos de dormir correspondentes às camas a instalar são as seguintes:

- a) Para cada cama individual, 7m²;
- b) Para cada cama de casal, 12m²;
- c) Para cada beliche, 5m².

Subsecção III

Dos hotéis-apartamentos de três estrelas

Art. 69.º — 1. Para um hotel-apartamento ser classificado de três estrelas, deverá estar instalado em edifício de boa construção, com mobiliário confortável e decoração de bom nível e equipamento e utensilagem de boa qualidade.

2. Deverá ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da Tabela I anexa e alíneas seguintes:

- a) Ar condicionado e aquecimento em todas as zonas públicas e privadas de uso dos clientes;
- b) Telefone com ligação à rede geral em todos os apartamentos;
- c) Instalações adequadas para recreio de crianças incluindo, no mínimo, parque de jogos e piscina, podendo esta fazer parte das instalações previstas na alínea f) deste número;
- d) Escada principal e ascensores em número adequado;
- e) Aparelhos de rádio, com AM e FM, ou outros sistemas de som, e televisão em todos os apartamentos;
- f) Piscina com dimensões adequadas;
- g) Garagem ou parque guardado, de acordo com a capacidade e localização do estabelecimento;
- h) Casa de banho completa em cada apartamento.

3. Quando os apartamentos tiverem capacidade superior a quatro lugares, deverão possuir mais uma casa de banho simples.

SECÇÃO VII

Dos aldeamentos turísticos

Subsecção I

Disposições comuns

Art. 70.º — 1. Serão classificados como aldeamentos turísticos os conjuntos turísticos constituídos por um complexo de instalações interdependentes, objecto duma exploração integrada, que se destinem a proporcionar aos turistas, mediante remuneração, qualquer forma de alojamento pára-hoteleiro, acompanhado de serviços acessórios e com equipamento complementar de apoio.

2. Para um estabelecimento ser classificado de aldeamento turístico, deverá ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e Tabela I anexa.

Art. 71.º — 1. A classificação de aldeamento turístico só poderá ser atribuída a um complexo com um mínimo de 60 camas, instalado e explorado segundo o regime estabelecido nesta secção.

2. Os edifícios que integram o aldeamento não deverão exceder, em princípio, o nível de dois pisos acima do solo.

3. Poder-se-á, excepcionalmente, admitir a existência de edifícios com três pisos acima do solo, desde que a configuração do terreno permita a sua implantação equilibrada relativamente ao meio ambiente.

4. Sem prejuízo da observância dos requisitos mínimos de cada categoria, na classificação dos aldeamentos deverá tomar-se em conta a ponderação racional e equilibrada dos seguintes factores essenciais:

- a) Índice exprimindo a relação entre a área urbanizada e a capacidade;
- b) Nível do serviço de alojamento;
- c) Diversidade, suficiência e adequação do equipamento complementar e de apoio, no qual se inclui designadamente o desportivo e de animação, o infantil, o comercial e os estabelecimentos similares de hotelaria.

Art. 72.º Só os empreendimentos classificados pela Direcção dos Serviços de Turismo como aldeamentos turísticos poderão usar esta qualificação, ou alguma semelhante que com ela se possa confundir, tal como «aldeias turísticas» ou «aldeias de férias».

Art. 73.º — 1. A exploração do aldeamento turístico, designadamente do serviço de alojamento, deve ser realizada globalmente por uma única entidade.

2. O disposto no número anterior não obsta a que a empresa exploradora contrate com outras entidades a prestação de serviços acessórios e a exploração do restaurante, do estabelecimento de víveres e bebidas e do demais equipamento comercial e de apoio.

3. Nos aldeamentos não poderão existir outros estabelecimentos comerciais além dos da empresa exploradora ou dos que esta autorizar, locar ou conceder a exploração.

Art. 74.º A propriedade do aldeamento turístico, como tal se entendendo o conjunto das instalações referidas no n.º 1 do artigo 70.º, pertencerá exclusivamente a uma pessoa jurídica, singular ou colectiva.

Art. 75.º — 1. Cada unidade de alojamento será constituída, no mínimo, pelas seguintes divisões: quarto de dormir, sala comum, casa de banho e pequena cozinha (kitchenette).

2. Deverá ainda estar dotada com mobiliário completo, louças, vidros, talheres, roupas de cama e de banho, toalhas de mesa e guardanapos, panos e demais utensílios de cozinha e limpeza em quantidade e qualidade adequadas à sua capacidade e categoria do complexo.

Art. 76.º — 1. A capacidade de alojamento de cada unidade será determinada pelo número de camas existentes nos quartos de dormir e pelo número de camas convertíveis instaladas noutras divisões.

2. O número de lugares das camas convertíveis não poderá exceder 50 por cento das correspondentes aos quartos, sem prejuízo do disposto no número seguinte.

3. No caso da unidade de alojamento dispor apenas de um quarto e sala comum, o número de lugares das camas convertíveis poderá ser igual ao do quarto.

4. As camas convertíveis só poderão ser instaladas nos quartos de dormir ou nas salas comuns.

Art. 77.º — 1. Considera-se quarto de dormir a divisão exclusivamente destinada a este fim.

2. Nos quartos de dormir poderá instalar-se o número de camas proporcional à sua área, devendo corresponder a cada cama individual a área mínima de 6m² e a cada cama de casal a área de 10m².

3. Quando as camas forem em beliche, a área correspondente a cada uma delas poderá ser reduzida a 4m².

4. Só as camas individuais poderão ser instaladas em sistema de beliche.

Art. 78.º — 1. A sala comum, que funcionará como sala de estar e sala de refeições, deverá estar dotada de mobiliário adequado a esta dupla finalidade.

2. Sem prejuízo do disposto na Tabela I anexa, a sala comum deverá ter uma área proporcionada à capacidade da unidade de alojamento.

3. A sala deverá ter janela ou sacada dando directamente para o exterior, não podendo a área desta abertura ser inferior a 2m².

Art. 79.º — 1. Nas unidades de alojamento de um ou dois lugares, designadamente estúdios, o quarto de dormir, a sala comum e a cozinha poderão estar integrados numa só divisão, desde que a conformação e amplitude desta e as características do mobiliário o permitam.

2. Neste tipo de unidades de alojamento não será permitida a utilização de aparelhos de combustão para aquecimento de água.

Art. 80.º — 1. A cozinha deverá estar equipada com frigorífico e fogão, eléctrico ou a gás, com, pelo menos, duas bocas, lava-louça e armários para víveres e utensílios.

2. A cozinha poderá ser instalada na sala comum se estiver equipada com um dispositivo para absorver os fumos e cheiros e a conformação e amplitude da sala permitirem a sua localização adequada.

3. Na situação prevista no número anterior, não será permitida a utilização de aparelhos de combustão para aquecimento de água.

4. Em qualquer caso, a cozinha deverá dispor de eficiente ventilação, directa ou artificial.

5. A cozinha deverá estar equipada, ainda, com um aparelho de desintegração de restos de comida.

Art. 81.º A empresa exploradora prestará obrigatoriamente, como serviços acessórios, os seguintes:

a) Água corrente, potável, tanto na cozinha como nas instalações sanitárias;

b) Luz eléctrica em todas as divisões com pontos de luz e tomadas de corrente, com indicação da voltagem;

c) Combustível necessário para a cozinha e aquecimento de água se as soluções adoptadas o exigirem;

d) Sistema de eliminação de lixos, se não estiver assegurada a sua recolha diária.

Art. 82.º — 1. Nos aldeamentos turísticos deverá sempre existir:

a) Recepção-portaria;

b) Restaurante;

c) Estabelecimento comercial para abastecimento dos clientes em víveres e bebidas;

d) Parqueamento privativo adequado à capacidade, características e localização do aldeamento.

2. Na recepção-portaria deverá existir:

a) Telefone instalado em cabine própria, ligado à rede geral, para uso dos clientes;

b) Cofre destinado à guarda dos valores dos clientes;

c) Caixa de primeiros socorros.

3. Todas as unidades de alojamento deverão estar equipadas com um sistema de climatização de ar adequado, tendo

em atenção as características da construção, o período de funcionamento e a categoria do estabelecimento.

Art. 83.º Nos aldeamentos turísticos é proibido aos clientes:

a) Introduzir móveis na unidade de alojamento ou fazer nela quaisquer reparações;

b) Alojarem maior número de pessoas que as correspondentes à capacidade máxima fixada para a unidade;

c) Ceder, a qualquer título, o gozo da unidade, salvo tratando-se de familiares ou dispondo de autorização escrita da empresa exploradora;

d) Destinar a unidade a fim diferente daquele para que a haja locado;

e) Introduzir na unidade substâncias explosivas, inflamáveis ou outras que possam causar danos ou incómodos aos demais utentes do aldeamento.

Art. 84.º Nos aldeamentos turísticos a empresa exploradora deverá cuidar da manutenção do seu aspecto geral, da conservação dos arruamentos, da limpeza das zonas públicas e do tratamento das zonas verdes, bem como providenciar a uma adequada segurança interna.

Subsecção II

Dos aldeamentos turísticos de cinco estrelas

Art. 85.º Para um aldeamento ser classificado de cinco estrelas deverá, além dos requisitos comuns, satisfazer aos seguintes requisitos mínimos:

a) Localização adequada, designadamente no que respeita à sua inserção no meio ambiente;

b) Índice de 140 m² a 150 m² por pessoa, na relação área urbanizada/capacidade;

c) Qualidade das soluções arquitectónicas de integração dos edifícios e demais equipamento no meio natural;

d) Boa qualidade da construção e acabamento dos edifícios;

e) Bom nível geral do equipamento, mobiliário e decoração, de modo a proporcionar aos utentes elevado grau de comodidade e conforto;

f) Equipamento desportivo e de animação em relação com a localização, capacidade e características do aldeamento, incluindo sempre piscina e campos de ténis;

g) Equipamento infantil, incluindo no mínimo parque de jogos e piscina;

h) Equipamento comercial destinado a satisfazer as necessidades inerentes a uma clientela turística, tais como tabacarias, lojas de artesanato e «boutiques»;

i) Restaurante de 1.ª classe;

j) Bar de 1.ª classe, que poderá ser substituído por uma zona diferente de bar, integrada no restaurante.

Art. 86.º — 1. Nos aldeamentos de cinco estrelas, as unidades de alojamento deverão ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da Tabela I anexa e alíneas seguintes:

a) Telefone com ligação à rede geral;

b) Aparelhos de rádio, com AM e FM, ou outros sistemas de som, e televisão;

c) Duas casas de banho, sendo uma delas completa e a outra simples.

2. Não será exigível a casa de banho simples quando ocorra a situação prevista no n.º 1 do artigo 79.º

3. Nestes estabelecimentos, as áreas mínimas dos quartos de dormir correspondentes às camas a instalar são as seguintes:

- a) Para cada cama individual, 7 m²;
- b) Para cada cama de casal, 12 m²;
- c) Para cada beliche, 5 m².

4. A sala comum terá uma superfície de 3,5 m² por cada lugar, não podendo em qualquer caso ter uma área inferior a 16 m².

Art. 87.º A entidade exploradora do aldeamento deverá estar habilitada a prestar, directamente ou através de serviços contratados, um serviço de lavandaria.

Subsecção III

Dos aldeamentos turísticos de quatro estrelas

Art. 88.º Para um aldeamento ser classificado de quatro estrelas deverá, além dos requisitos comuns, satisfazer aos seguintes requisitos mínimos:

- a) Índice de 110m² a 120m² por pessoa, na relação área urbanizada/capacidade;
- b) Adequada localização e integração dos edifícios e demais equipamento no meio natural;
- c) Boa qualidade da construção e acabamento dos edifícios;
- d) Bom nível geral do equipamento, mobiliário e decoração, de modo a oferecer ambiente confortável;
- e) Equipamento desportivo e de animação em relação com a localização, capacidade e características do aldeamento, incluindo sempre piscina e campos de ténis;
- f) Parque infantil;
- g) Equipamento comercial para venda de artigos de tabacaria e artesanato;
- h) Restaurante de 2.ª classe, com zona de bar.

Art. 89.º — 1. Nos aldeamentos de quatro estrelas, as unidades de alojamento deverão ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da Tabela I anexa e alíneas seguintes:

- a) Telefone com ligação à rede geral;
- b) Aparelhos de rádio com AM e FM, ou outros sistemas de som, e televisão;
- c) Duas casas de banho, sendo uma delas completa e a outra simples.

2. A sala comum terá uma superfície de 3,5m² por cada lugar, não podendo em qualquer caso ter uma área inferior a 14m².

3. Não será exigível a casa de banho simples quando ocorra a situação prevista no n.º 1 do artigo 79.º

CAPÍTULO IV

DO SERVIÇO NOS ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA

SECÇÃO I

Disposições comuns a todos os estabelecimentos

Art. 90.º O nível e a qualidade do serviço nos estabelecimentos de hotelaria devem estar de harmonia com a classificação do estabelecimento.

Art. 91.º — 1. A recepção e a portaria, que devem situar-se no andar da entrada do estabelecimento, constituirão o centro

de relação com os clientes, para efeitos administrativos, de assistência e de informação.

2. À recepção e à portaria competem, entre outras, as seguintes funções:

- a) Receber e dar assistência aos clientes;
- b) Proceder às reservas de alojamento;
- c) Encarregar-se do movimento de entradas e saídas dos clientes;
- d) Atender às reclamações, providenciando as soluções adequadas;
- e) Emitir facturas e receber as respectivas importâncias;
- f) Receber, guardar e entregar aos clientes a correspondência, bem como os objectos que lhes sejam destinados;
- g) Anotar e dar conhecimento aos clientes, logo que possível, das chamadas telefónicas e mensagens que forem recebidas durante a sua ausência;
- h) Cuidar da recepção e entrega das bagagens;
- i) Guardar as chaves dos quartos ou apartamentos;
- j) Encarregar-se do serviço de despertar.

3. O serviço de recepção e portaria deve funcionar permanentemente durante as vinte e quatro horas do dia.

Art. 92.º — 1. Os quartos, apartamentos e unidades de alojamento devem estar preparados e limpos no momento de serem ocupados pelos clientes.

2. Em todos os estabelecimentos de hotelaria os quartos serão de novo arrumados durante a tarde e preparados para a noite.

3. Nos hotéis de cinco e quatro estrelas, bem como nas pousadas, hotéis-apartamentos e aldeamentos turísticos, as roupas das camas e as toalhas de banho serão substituídas diariamente.

4. Nos demais estabelecimentos, as roupas das camas e as toalhas de banho deverão ser substituídas sempre que o cliente mude e, em qualquer caso, pelo menos, três vezes por semana.

5. Nos hotéis-apartamentos e aldeamentos turísticos as roupas de mesa e cozinha deverão ser mudadas, pelo menos, duas vezes por semana.

Art. 93.º — 1. A composição e apresentação das refeições deverá estar de harmonia com a classificação do estabelecimento.

2. Na preparação dos pratos deverão utilizar-se produtos de boa qualidade e em perfeito estado de conservação.

Art. 94.º — 1. Nos estabelecimentos de cinco, quatro e três estrelas, que devam prestar serviço de primeiros almoços, haverá, pelo menos, duas modalidades à escolha do cliente.

2. Os primeiros almoços deverão ser servidos no quarto quando o cliente o solicitar.

Art. 95.º O serviço de refeições terá lugar dentro do horário marcado pela direcção do estabelecimento, devendo compreender para cada uma delas um período mínimo de duas horas e meia.

Art. 96.º — 1. Em todos os estabelecimentos prestar-se-á gratuitamente um serviço de depósito de dinheiro, jóias ou objectos de valor que, para esse efeito, sejam entregues, contra recibo, pelos clientes, caso não existam cofres individuais para guarda de valores.

2. O estabelecimento deverá dar conhecimento ao cliente, por forma inequívoca, de que a empresa não se responsabiliza pelo dinheiro, jóias ou objectos de valor que não sejam depositados pela forma estabelecida no número anterior.

Art. 97.º — 1. Os estabelecimentos deverão estar sempre habilitados a prestar um serviço de lavandaria e engomadoria.

2. Estes serviços poderão ser contratados com uma empresa especializada, embora, quando se destinem aos clientes, o estabelecimento seja responsável pela sua correcta prestação e, especialmente, pela entrega das roupas no prazo de vinte e quatro horas.

3. Exceptuam-se do disposto no número anterior os estabelecimentos de cinco estrelas, os quais deverão dispor de serviços de lavandaria e engomadoria privativos.

Art. 98.º — 1. Todo o pessoal de serviço vestirá uniforme adequado às funções que exerça, devendo apresentar-se sempre com a máxima correcção e limpeza.

2. O pessoal encarregado da preparação dos alimentos deverá ainda cobrir-se segundo a maneira tradicional.

3. Todo o pessoal deverá atender a clientela com a máxima cortesia e diligência.

SECÇÃO II

Do serviço nos hotéis

Subsecção I

Hotéis de cinco e quatro estrelas

Art. 99.º A recepção e a portaria serão dotadas de pessoal habilitado e diferenciado para cada um dos serviços.

Art. 100.º — 1. A limpeza e arrumação dos quartos estarão a cargo de governantes de andar, com o auxílio de pessoal próprio, em número proporcionado à capacidade do estabelecimento.

2. O serviço de refeições e bebidas nos quartos estará a cargo de um chefe de mesa, auxiliado pelo pessoal necessário à boa execução do serviço.

3. Durante a noite deverá existir um serviço permanente encarregado de atender as chamadas dos clientes, e bem assim de lhes servir nos quartos águas minerais ou quaisquer outras bebidas de preparação imediata.

Art. 101.º — 1. Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha internacional, cozinha portuguesa e cozinha tradicional de Macau.

2. Em todo o caso, o estabelecimento deverá permitir aos clientes escolher entre, pelo menos, três variedades de sopas ou acepipes e de peixe, carne, fruta, doce e queijo.

3. O estabelecimento deverá ainda dispor de uma carta de vinhos de grande variedade, incluindo marcas portuguesas e estrangeiras de reconhecido prestígio.

Art. 102.º — 1. O serviço de refeições será dirigido por um chefe de mesa, assistido pelo pessoal necessário, tendo em atenção a capacidade do estabelecimento.

2. O serviço de vinhos estará a cargo de um chefe de vinhos.

3. Nestes estabelecimentos as refeições serão servidas usando uma mesa auxiliar.

Art. 103.º O serviço telefónico estará permanentemente assegurado por pessoal habilitado e suficiente para ser executado com rapidez e eficiência.

Art. 104.º — 1. Na recepção, portaria e serviços telefónicos, é obrigatória a existência, em cada turno, de pessoal que fale a língua portuguesa, além do chinês (dialecto cantonense) e do inglês.

2. Nestes estabelecimentos existirá sempre um elemento da gerência, pelo menos de nível médio, com conhecimento da língua portuguesa, escrita e falada.

3. O conhecimento de línguas a que se referem os números, anteriores será comprovado pela Escola de Hotelaria e Turismo de Macau, na falta de habilitações oficiais que melhor o certifiquem.

Subsecção II

Hotéis de três estrelas

Art. 105.º É aplicável a estes estabelecimentos o disposto na subsecção anterior, com as modificações constantes dos artigos seguintes.

Art. 106.º O serviço de recepção-portaria será dotado de pessoal habilitado.

Art. 107.º — 1. O serviço de refeições e bebidas nos quartos, quando não haja pessoal especialmente destinado para o efeito, poderá ser prestado pelo pessoal da sala de refeições.

2. Durante a noite o serviço de quartos poderá ser assegurado apenas por um empregado, sem prejuízo do disposto na alínea f) do artigo 36.º

Art. 108.º — 1. Nestes estabelecimentos a ementa deverá permitir ao cliente a escolha entre, pelo menos, duas variedades de sopas ou acepipes e de peixe, carne, fruta e doce.

2. A carta de vinhos será variada, incluindo marcas portuguesas de reconhecido prestígio.

Art. 109.º É aplicável a estes estabelecimentos o disposto no artigo 104.º

Subsecção III

Hotéis de duas e uma estrelas

Art. 110.º O serviço de recepção-portaria será dotado de pessoal qualificado.

Art. 111.º — 1. A limpeza e arrumação dos quartos estarão a cargo de governantes de andar, com o auxílio de pessoal próprio, em número proporcionado à capacidade do estabelecimento.

2. O serviço de refeições e bebidas nos quartos deverá estar assegurado.

3. Durante a noite o serviço de quartos será assegurado apenas por um empregado, sem prejuízo do disposto na alínea f) do artigo 36.º

Art. 112.º — 1. Nestes estabelecimentos o serviço de refeições será assegurado por um chefe de mesa, auxiliado pelo pessoal necessário.

2. A ementa deverá permitir ao cliente a escolha entre, pelo menos, duas variedades de sopas ou acepipes e de peixe, carne, fruta e doce.

Art. 113.º O serviço telefónico estará permanentemente assegurado, podendo sê-lo por pessoal da portaria.

SECÇÃO III

Do serviço nos restantes estabelecimentos de hotelaria

Art. 114.º — 1. Aplicar-se-á ao serviço nas pousadas o disposto nos artigos 99.º a 104.º, inclusive.

2. Não será aplicável às pousadas de 5 estrelas o disposto no n.º 3 do artigo 97.º

Art. 115.º Ao serviço nos hotéis-apartamentos e aldeamentos turísticos será aplicável, com as adaptações decorrentes das características e capacidade destes estabelecimentos, o disposto nos artigos 99.º a 104.º, inclusive.

Art. 116.º Nos restantes estabelecimentos de hotelaria o serviço deverá satisfazer aos requisitos gerais.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS SIMILARES DE HOTELARIA

SECÇÃO I

Disposições comuns a todos os estabelecimentos

Art. 117.º — 1. Todos os estabelecimentos similares de hotelaria deverão dispor de:

- a) Água corrente;
- b) Electricidade;
- c) Zonas destinadas aos clientes em conformidade com as actividades a que se destinam;
- d) Instalações sanitárias dotadas de água corrente para uso dos clientes, com separação de sexos;
- e) Escada de serviço ou monta-pratos quando as instalações destinadas aos clientes se situem em pavimento diferente daquele em que se efectua a confecção e preparação final dos alimentos ou bebidas a servir;
- f) Cozinha-Copa ou cozinha e copa, com área e compartimentação adequadas à capacidade e actividades do estabelecimento;
- g) Instalações frigoríficas para conservação e refrigeração dos alimentos e bebidas, de harmonia com a classificação e capacidade do estabelecimento.

2. Nos estabelecimentos de terceira classe as instalações sanitárias poderão não ser separadas por sexos.

3. Nos estabelecimentos de bebidas a cozinha-copa poderá constituir um espaço integrado na zona do balcão, se a capacidade e as características do estabelecimento o permitirem.

4. Poderá admitir-se a existência de instalações destinadas à separação dos alimentos na sala de refeições, desde que o tipo e qualidade da solução adoptada o permita.

5. O sistema de eliminação de cheiros e extracção de fumos das cozinhas ou cozinhas-copas deverá ser eficiente, de modo a não causar incómodos quer aos clientes quer a terceiros.

Art. 118.º — 1. As instalações sanitárias terão eficiente ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar.

2. Estas instalações deverão ser localizadas de forma a não darem directamente para as salas de utilização dos clientes.

3. As instalações sanitárias deverão estar sempre dotadas de toalhas ou secadores de mãos.

4. As paredes, pavimentos e tectos serão revestidos de materiais de fácil limpeza.

Art. 119.º A instalação de máquinas ou aparelhagens, ascensores, condutas de água e esgotos efectuar-se-á de modo que se eliminem ruídos e vibrações, devendo utilizar-se para esse fim os meios técnicos adequados.

Art. 120.º Os estabelecimentos, respectivas instalações, mobiliário e demais pertences deverão ser mantidos nas devidas condições de apresentação, funcionamento, higiene e limpeza, reparando-se e substituindo-se prontamente as avarias ou deteriorações verificadas.

Art. 121.º — 1. Em todos os estabelecimentos similares deverá ser objecto de particulares cuidados o aspecto higiénico e a qualidade dos serviços prestados, a qual estará de harmonia com a respectiva classificação, tendo em especial atenção o seguinte:

- a) A preparação dos alimentos e bebidas, utilizando produtos de boa qualidade e em perfeito estado de conservação;
- b) A adequada apresentação dos pratos e travessas;
- c) O trato amável dos clientes, atendendo-os com rapidez e eficiência;
- d) O perfeito funcionamento e limpeza das instalações sanitárias.

2. Os pés-direitos das salas de refeições e de outras salas para uso dos clientes terão o mínimo de 3,50 metros.

Art. 122.º — 1. Os estabelecimentos deverão dispor do pessoal necessário à boa execução do serviço, de acordo com a classificação, capacidade e características do estabelecimento.

2. Aplicar-se-á ao pessoal destes estabelecimentos o disposto no artigo 98.º

SECÇÃO II

Dos restaurantes

Art. 123.º — 1. Os restaurantes serão classificados nas seguintes categorias: luxo, 1.ª, 2.ª e 3.ª classes.

2. Independentemente da sua categoria, os restaurantes poderão ainda ser classificados de típicos.

Art. 124.º — 1. Nos restaurantes que assumam formas não tradicionais, designadamente os referidos na parte final do n.º 2 do artigo 4.º, os requisitos mínimos de instalação, gerais e próprios de cada categoria, e o serviço serão adaptados de acordo com as características específicas deste tipo de estabelecimentos.

2. Estes estabelecimentos serão classificados apenas em três categorias: 1.ª, 2.ª e 3.ª classes.

Subsecção I

Dos restaurantes de luxo

Art. 125.º — 1. Para um restaurante ser classificado de luxo deverá satisfazer os requisitos mínimos constantes desta subsecção.

2. Na zona destinada aos clientes deverá existir:

- a) Entrada para os clientes independente da entrada de serviço e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;
- b) Vestiário localizado próximo da entrada;
- c) Átrio ou sala de espera com serviço de bar;

d) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;

e) Telefone com cabina isolada;

f) Sala de refeições, cuja capacidade deverá ser definida pela sua área, de modo a permitir um serviço eficiente e de nível correspondente à classificação do estabelecimento;

g) Sistema de climatização de ar;

h) Sanitários com materiais de revestimento e equipamento de luxo com água corrente, quente e fria.

3. Na zona de serviço deverá existir:

a) Entrada de serviço;

b) Cozinha com moderna, aperfeiçoada e eficiente maquinaria;

c) Copa, dividida em zona suja e limpa, sendo a comunicação com a sala de refeições feita de modo a não permitir a vista da cozinha e a obter-se o seu necessário isolamento, relativamente às zonas destinadas aos clientes;

d) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;

e) Vestiário para o pessoal.

4. A decoração e o equipamento devem ser de modo a proporcionar um ambiente e serviço requintados, devendo, para o efeito, o estabelecimento dispor de um completo equipamento auxiliar de mesa.

5. No caso de o estabelecimento se situar num 2.º andar ou superior ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, deverá existir ascensor.

6. Nos restaurantes de cozinha oriental, poderá ser dispensado o requisito do serviço de bar no átrio ou sala de espera previsto na alínea c) do n.º 2.

Art. 126.º — 1. Exceptuados os restaurantes que sirvam exclusivamente cozinha oriental, haverá nestes estabelecimentos, à disposição dos clientes, uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha internacional, cozinha portuguesa e cozinha tradicional de Macau.

2. Deverão dispor, do mesmo modo, de uma carta de vinhos de grande variedade, incluindo marcas de reconhecido prestígio.

Art. 127.º O serviço de refeições efectuar-se-á de acordo com o disposto no artigo 102.º

Art. 128.º Haverá nestes estabelecimentos pessoal com bons conhecimentos das línguas portuguesa, chinesa (dialecto cantonense) e inglesa.

Subsecção II

Dos restaurantes de 1.ª classe

Art. 129.º — 1. Para um restaurante ser classificado de 1.ª classe, deverá satisfazer os requisitos mínimos constantes dos números seguintes.

2. Na zona destinada aos clientes deverá existir:

a) Entrada para os clientes independente da entrada de serviço;

b) Vestiário localizado próximo da entrada;

c) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situarem em dois ou mais pavimentos;

d) Telefone em local isolado;

e) Sala de refeições, cuja capacidade deverá ser definida pela sua área, de modo a permitir um serviço eficiente de harmonia com a classificação do estabelecimento;

f) Sistema de climatização de ar;

g) Sanitários com materiais de revestimento e equipamento de boa qualidade com água corrente, quente e fria.

3. Na zona de serviço deverá existir:

a) Entrada de serviço;

b) Cozinha com maquinaria adequada;

c) Copa, dividida em zona suja e limpa, sendo a comunicação com a sala de refeições feita de modo a não permitir a vista da cozinha e a obter-se o seu necessário isolamento relativamente às zonas destinadas aos clientes;

d) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;

e) Vestiário para o pessoal.

4. A decoração deve ser de bom nível e o equipamento de boa qualidade, devendo o estabelecimento dispor de equipamento auxiliar de mesa.

5. Aplicar-se-ão a estes estabelecimentos as disposições do n.º 5 do artigo 125.º

Art. 130.º Serão igualmente aplicáveis a estes estabelecimentos as disposições contidas nos artigos 126.º e 127.º

Art. 131.º Haverá nestes estabelecimentos pessoal com suficiente conhecimento das línguas portuguesa, chinesa (dialecto cantonense) e inglesa.

Subsecção III

Dos restaurantes de 2.ª classe

Art. 132.º — 1. Para um restaurante ser classificado de 2.ª classe, deverá satisfazer aos requisitos mínimos constantes dos números seguintes.

2. Na zona destinada aos clientes deverá existir:

a) Entrada para os clientes, independente da entrada de serviço;

b) Vestiário localizado próximo da entrada;

c) Telefone;

d) Sala de refeições, cuja capacidade deverá ser definida pela sua área;

e) Sistema de climatização de ar;

f) Sanitários com água corrente.

3. Na zona de serviço deverá existir:

a) Entrada de serviço;

b) Cozinha e copa;

c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;

d) Vestiário para o pessoal.

3. Todo o equipamento destes estabelecimentos deverá ser de boa qualidade.

4. Quando as condições do local onde está instalado o estabelecimento o não permitam, poderá dispensar-se a existência da entrada de serviço, devendo, neste caso, os forneci-

mentos fazer-se fora das horas em que o estabelecimento está aberto ao público ou, não sendo possível, nas horas de menor frequência.

Subsecção IV

Dos restaurantes de 3.ª classe

Art. 133.º — 1. Um restaurante será classificado de 3.ª classe quando não preencher os requisitos mínimos definidos para as outras classes, sem prejuízo, todavia, do disposto nos artigos 117.º a 122.º, inclusive.

2. Todo o equipamento, ainda que simples, deverá apresentar-se em bom estado de conservação.

Subsecção V

Dos restaurantes típicos

Art. 134.º — 1. Podem ser classificados como restaurantes típicos, sem prejuízo dos requisitos mínimos exigidos para cada categoria, os que, pela sua cozinha, mobiliário, decoração e, eventualmente, pela exibição de folclore, reconstituam o ambiente característico de um país ou de uma região.

2. Os empregados destes estabelecimentos poderão usar trajes próprios desse país ou região.

Art. 135.º — 1. A classificação prevista no artigo anterior será atribuída a requerimento do interessado.

2. A Direcção dos Serviços de Turismo poderá, oficiosamente, retirar, a qualquer tempo, esta classificação, desde que deixem de verificar-se os pressupostos que determinaram a sua atribuição.

SECÇÃO III

Das refeições nos restaurantes

Art. 136.º — 1. Nos restaurantes, qualquer que seja a sua categoria, haverá ao dispor dos clientes uma lista com os respectivos preços.

2. Da lista constará o nome e a classificação do estabelecimento e indicar-se-ão os impostos e taxas que incidam sobre os preços e devam ser cobrados ao cliente, excepto quando incluídos no preço aprovado.

3. No caso previsto na parte final do número anterior, a lista fará expressa menção de que o preço já inclui todos os impostos e taxas.

4. Nos estabelecimentos de luxo, 1.ª e 2.ª classes, a lista será escrita, pelo menos, em português, chinês e inglês.

Art. 137.º Os restaurantes poderão praticar uma ementa turística, cuja composição será definida em despacho do Secretário-Adjunto de que depender a Direcção dos Serviços de Turismo, e cujo preço incluirá todos os impostos e taxas.

Art. 138.º — 1. Nos estabelecimentos de luxo, 1.ª e 2.ª classes, será obrigatoriamente afixada, em local bem visível e que permita uma fácil leitura do exterior, a lista do dia, com os respectivos preços.

2. A lista do dia incluirá todos os pratos que o estabelecimento esteja apto a servir no dia a que a lista respeitar.

3. A elaboração desta lista obedecerá ao disposto nos n.ºs 2, 3 e 4 do artigo 136.º, e dela constará, igualmente, a composição da ementa turística e respectivo preço, no caso de o estabelecimento a praticar.

Art. 139.º — 1. Nos restaurantes de luxo, 1.ª e 2.ª classes, haverá ainda uma carta de vinhos, com indicação das marcas existentes e respectivos preços.

2. Na carta de vinhos, que será escrita, pelo menos, em português, chinês e inglês, indicar-se-ão ainda as águas minerais, cervejas, refrescos, licores, aguardentes e quaisquer outras bebidas que o estabelecimento forneça e os respectivos preços.

3. Será obrigatória a apresentação, ao cliente, da lista, bem como da carta de vinhos, no momento em que este se dispõe a utilizar os serviços do estabelecimento.

4. O disposto neste artigo não se aplica aos estabelecimentos previstos no n.º 1 do artigo 124.º, que pelas suas características o não permitam, os quais, todavia, deverão exibir, em local bem visível, os preços de todos os produtos neles vendidos.

SECÇÃO IV

Outros estabelecimentos de comidas

Art. 140.º Neste grupo, os estabelecimentos serão classificados nas seguintes categorias: 1.ª, 2.ª e 3.ª classes.

Art. 141.º — 1. São aplicáveis a estes estabelecimentos as condições mínimas definidas para os restaurantes da mesma classe com as ressalvas dos números seguintes.

2. Na zona destinada aos clientes poderá ser dispensado o sistema de climatização de ar.

3. Na zona de serviço poderão deixar de existir:

- a) Entrada de serviço;
- b) Copa;
- c) Sanitários para o pessoal.

SECÇÃO V

Dos estabelecimentos de bebidas

Art. 142.º — 1. Os estabelecimentos deste grupo serão classificados nas seguintes categorias: luxo, 1.ª, 2.ª e 3.ª classes.

2. As instalações destes estabelecimentos deverão estar adaptadas aos serviços específicos que prestem, designadamente como cafés, sorvetarias, esplanadas ou bares e obedecerão ao disposto nos artigos seguintes.

Art. 143.º — 1. Para um estabelecimento de bebidas ser classificado de luxo, deverá ter decoração e equipamento de modo a proporcionar ambiente e serviço requintados e obedecer aos requisitos mínimos constantes dos números seguintes.

2. Na zona destinada aos clientes deverá existir:

- a) Entrada para os clientes independente da entrada de serviço e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;
- b) Vestiário localizado próximo da entrada;
- c) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
- d) Telefone em local isolado;
- e) Sistema de climatização de ar;
- f) Sanitários com materiais de revestimento e equipamento de luxo, com água corrente, quente e fria.

3. Na zona de serviço deverá existir:

- a) Entrada de serviço;

b) Cozinha-copa adequada às características da exploração, dispondo de moderno, aperfeiçoado e eficiente equipamento;

c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;

d) Vestiário para o pessoal.

4. A comunicação da zona de serviço com a zona destinada aos clientes deve ser feita de modo a obter-se o necessário isolamento entre ambas.

5. No caso do estabelecimento se situar no 2.º andar ou superior ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, deverá existir ascensor.

Art. 144.º — 1. Para um estabelecimento ser classificado de 1.ª classe, deverá ter decoração de bom nível e equipamento de boa qualidade, de modo a proporcionar ambiente confortável e satisfazer aos requisitos mínimos constantes dos números seguintes.

2. Na zona destinada aos clientes deverá existir:

a) Entrada para os clientes, independente da entrada de serviço;

b) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;

c) Telefone;

d) Sistema de climatização de ar;

e) Sanitários com materiais de revestimento e equipamento de boa qualidade com água corrente.

3. Na zona de serviço deverá existir:

a) Entrada de serviço;

b) Cozinha-copa adequada às características da exploração dispondo de eficiente equipamento;

c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;

d) Vestiário para o pessoal.

4. Nos bares deverá existir vestiário, localizado próximo da entrada.

5. Quando as condições do local onde está instalado o estabelecimento o não permitam, poderá dispensar-se a existência da entrada de serviço, devendo, neste caso, os fornecimentos fazer-se fora das horas em que o estabelecimento está aberto ao público ou, não sendo possível, nas horas de menor frequência.

6. Aplicar-se-á a estes estabelecimentos o disposto no n.º 5 do artigo anterior.

Art. 145.º — 1. Para um estabelecimento ser classificado de 2.ª classe, deverá possuir equipamento de qualidade aceitável e obedecer aos requisitos mínimos constantes das alíneas seguintes:

a) Telefone;

b) Sistema de climatização de ar;

c) Sanitários com materiais de revestimento e equipamento de qualidade aceitável com água corrente;

d) Cozinha-copa;

e) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento.

2. Nos bares deverá existir vestiário, localizado próximo da entrada.

Art. 146.º — 1. Para um estabelecimento ser classificado de 3.ª classe, deverá satisfazer aos requisitos mínimos dos estabelecimentos similares.

2. O equipamento, ainda que simples, deverá apresentar-se em bom estado de conservação.

SECÇÃO VI

Das salas de dança e estabelecimentos similares

Art. 147.º — 1. Os estabelecimentos deste grupo serão classificados nas seguintes categorias: luxo, 1.ª e 2.ª classes.

2. O licenciamento dos estabelecimentos referidos no número anterior somente será autorizado quando aqueles se destinem a funcionar em edifícios não total ou parcialmente destinados a habitação.

Art. 148.º — 1. Sem prejuízo do disposto na legislação relativa a salas de espectáculos e independentemente do tipo de exploração adoptado, os estabelecimentos deste grupo devem dispor de eficaz isolamento acústico e obedecer aos seguintes requisitos mínimos:

a) Entrada com visibilidade restrita para o interior;

b) Vestíbulo;

c) Vestiário localizado próximo da entrada;

d) Sistema de climatização de ar;

e) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;

f) Zona ou zonas para dançar;

g) Cozinha e copa ou cozinha-copa, organizadas de acordo com a exploração que se pretende;

h) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;

i) Vestiário e sala separados para o pessoal e artistas;

j) Porteiro uniformizado.

2. O isolamento acústico referido no número anterior deverá ser comprovado por certificado emitido por entidade técnica competente.

3. A comunicação da zona de serviço com a zona destinada aos clientes deve ser feita de modo a obter-se o necessário isolamento entre ambas.

4. No caso do estabelecimento se situar num 2.º andar ou superior ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, deverá existir ascensor.

Art. 149.º — 1. Para um estabelecimento ser classificado de luxo, deverá satisfazer aos seguintes requisitos mínimos:

a) Decoração, equipamento, mobiliário, ambiente e serviço requintados;

b) Telefone em cabina isolada;

c) Sistema de climatização de ar;

d) Sanitários com materiais de revestimento e equipamento de luxo com água corrente, quente e fria.

2. Nestes estabelecimentos devem ser periodicamente apresentados artistas e espectáculos de variedades de nível internacional.

Art. 150.º — 1. Para um estabelecimento ser classificado de 1.ª classe, deverá satisfazer aos seguintes requisitos mínimos:

a) Decoração, equipamento e mobiliário de bom nível, de modo a proporcionar ambiente confortável e serviço de qualidade;

b) Telefone em local isolado;

c) Sistema de climatização de ar;

d) Sanitários com materiais de revestimento e equipamento de boa qualidade com água corrente, quente e fria.

2. Nestes estabelecimentos devem ser periodicamente apresentados artistas ou grupos musicais de qualidade.

Art. 151.º Para um estabelecimento ser classificado de 2.ª classe, deverá satisfazer aos requisitos mínimos dos estabelecimentos similares, devendo a decoração e o equipamento serem de qualidade aceitável.

Art. 152.º Nos estabelecimentos denominados na prática internacional «discotecas», «discos» e outros equivalentes ou semelhantes, não será obrigatória a apresentação de artistas, espectáculos de variedades ou grupos musicais.

CAPÍTULO VI

DOS PREÇOS NOS ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA E SIMILARES

Art. 153.º — 1. Os preços a praticar nos estabelecimentos de hotelaria e similares, bem como as suas alterações, pelos aposentos, refeições e demais serviços próprios da respectiva actividade, constarão de tabelas aprovadas pela Direcção dos Serviços de Turismo, sob proposta da respectiva entidade exploradora.

2. A proposta será apresentada em duplicado, destinando-se um dos exemplares a ser devolvido ao interessado, depois de aprovados os preços.

Art. 154.º Na elaboração das tabelas de preços a propor, as entidades exploradoras terão em conta o grupo e a categoria do estabelecimento, a sua localização, as suas características e equipamento, a qualidade do serviço, os usos e margens comerciais habituais na respectiva actividade, as demais disposições legais aplicáveis na matéria e as regras constantes dos artigos seguintes.

Art. 155.º — 1. Quando os preços propostos não mereçam aprovação, a Direcção dos Serviços de Turismo poderá desde logo fixá-los oficiosamente ou convidar o interessado a apresentar, em prazo expressamente estipulado para esse efeito, novos preços.

2. Caso os preços propostos nos termos da parte final do número anterior também não mereçam aprovação, a Direcção dos Serviços de Turismo fixá-los-á oficiosamente.

Art. 156.º Nos estabelecimentos de hotelaria o preço de serviços complexos, incluindo o de pensão completa, não poderá exceder a soma dos vários serviços singulares neles incluídos.

Art. 157.º — 1. Poderá ser autorizada, pela Direcção dos Serviços de Turismo, a prática do consumo mínimo obrigatório nos estabelecimentos do grupo 4, previstos nos n.ºs 1 e 5 do artigo 4.º

2. Para este efeito, deverá a entidade exploradora apresentar, na Direcção dos Serviços de Turismo, o respectivo pedido, do qual constará a classificação e categoria do estabelecimento, o preço do consumo mínimo obrigatório proposto bem como a indicação do serviço a que tal consumo dará direito.

Art. 158.º Ao preço do consumo mínimo obrigatório será aplicável o regime constante do artigo 155.º

Art. 159.º — 1. A Direcção dos Serviços de Turismo poderá, sempre que as circunstâncias o justifiquem, rever oficiosamente o preço do consumo mínimo obrigatório fixado.

2. O consumo mínimo obrigatório, fixado nos termos do número anterior, vigorará a partir do dia imediato, inclusive, ao do recebimento, pela entidade exploradora, da comunicação da alteração.

3. A autorização da prática do consumo mínimo obrigatório, o respectivo preço, bem como as alterações a este regime, serão averbadas na respectiva licença.

Art. 160.º — 1. Os estabelecimentos da hotelaria disporão, em todos os quartos e de modo a uma acessível consulta por parte dos clientes, de tabelas normalizadas, de modelo igual ao que é apresentado em anexo I, donde constem a denominação e a classificação do estabelecimento, bem como o preço do aposento.

2. Nos estabelecimentos similares de hotelaria, os cardápios a apresentar aos clientes nas salas de refeição deverão conter sempre o preço de cada prato.

3. Nos estabelecimentos que integram os grupos 3 e 4, previstos nos n.ºs 4 e 5 do artigo 4.º, existirão cartas de preços que reproduzirão as tabelas aprovadas e que serão sempre postas à disposição dos clientes.

4. Nos estabelecimentos em que a prática do consumo mínimo obrigatório haja sido autorizada, o preço deste será afixado à entrada do estabelecimento e no seu interior, em locais bem visíveis, com a indicação dos impostos e taxas que sobre ele incidem e devam ser cobrados dos clientes.

Art. 161.º — 1. Não poderão ser praticados nos estabelecimentos de hotelaria e similares preços superiores aos legalmente fixados, nem prestados quaisquer serviços cujos preços não tenham sido aprovados ou fixados pela Direcção dos Serviços de Turismo.

2. A Direcção dos Serviços de Turismo poderá, sempre que as circunstâncias o justifiquem, rever oficiosamente os preços praticados nos estabelecimentos de hotelaria e similares.

3. Nas situações de fixação e revisão oficiosas dos preços praticados nos estabelecimentos de hotelaria e similares, bem como na aprovação dos mesmos, a Direcção dos Serviços de Turismo terá sempre em conta o disposto no artigo 154.º e, ainda, a situação económica do mercado no sector.

CAPÍTULO VII

DA DISCIPLINA E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA E SIMILARES

SECÇÃO I

Disposições comuns a todos os estabelecimentos

Art. 162.º — 1. Compete à Direcção dos Serviços de Turismo fiscalizar, para efeitos do disposto neste regulamento, os estabelecimentos de hotelaria e similares.

2. Aos funcionários da Direcção dos Serviços de Turismo em serviço de fiscalização, depois de devidamente identificados mediante a apresentação do respectivo cartão de identidade, será autorizada, a todo o momento, a entrada nos estabelecimentos e suas dependências, públicas ou privadas, salvo, quanto a estas, as situações de ocupação de quartos e unidades de alojamento por clientes, devendo ainda ser-lhes facultados todos os elementos por eles solicitados.

3. Quando, no exercício da competência prevista no n.º 1 deste artigo, a Direcção dos Serviços de Turismo verificar a ocorrência de quaisquer faltas ou deficiências, será de imediato levantado o competente auto de notícia, sem prejuízo da respectiva comunicação, se necessário, às entidades a quem competirem atribuições específicas.

4. Com base no auto de notícia referido no número anterior, poderá a Direcção dos Serviços de Turismo determinar a realização de obras ou providências necessárias, com vista à imediata correcção das anomalias verificadas, sob pena de instauração do competente processo de transgressão no caso de incumprimento.

Art. 163.º — 1. Em todos os estabelecimentos de hotelaria pertencentes aos grupos 1 e 2 a que se refere o artigo 2.º, bem como nos estabelecimentos similares integrados nos grupos 1 e 4 previstos no n.º 1 do artigo 4.º, será obrigatória a afixação, junto à entrada principal, de uma placa normalizada, de modelo igual ao que consta do anexo II, com a classificação do estabelecimento.

2. Nos estabelecimentos de hotelaria acima referidos será ainda afixada, na recepção e em local bem visível, a placa identificadora a que alude o número anterior.

3. No prazo de quinze dias, contados a partir da data em que o estabelecimento for classificado ou se verificar qualquer alteração à sua classificação, deve a entidade exploradora satisfazer ao disposto nos números anteriores.

Art. 164.º — 1. Os estabelecimentos não poderão usar classificação diferente da que lhes tenha sido atribuída, nem aludir por qualquer forma à classificação anterior.

2. Na publicidade, correspondência, facturas ou qualquer outra forma de referência aos estabelecimentos, deverá claramente indicar-se, por forma completa e inequívoca, a sua classificação.

Art. 165.º — 1. Em todos os estabelecimentos de hotelaria e similares existirá um livro de reclamações, que será obrigatoriamente facultado aos clientes que o solicitem e exibam documento comprovativo da sua identificação.

2. O livro deverá ter termos de abertura e de encerramento assinados pelo chefe do departamento competente da Direcção dos Serviços de Turismo, com as folhas numeradas e rubricadas pelo mesmo funcionário, podendo estas assinaturas e rubricas ser de chancela.

3. Das reclamações nele exaradas deverão as entidades exploradoras dos estabelecimentos enviar cópia integral, no prazo de quarenta e oito horas, à Direcção dos Serviços de Turismo ou apresentar, no mesmo prazo, o próprio livro na mesma Direcção de Serviços.

4. Na situação prevista na parte final do número anterior, os serviços deverão exarar, no próprio livro, menção de que a reclamação lhes foi presente.

5. Quando o reclamante o não fizer, deve a entidade exploradora fazer constar, no lugar próprio do livro de reclamações, o nome e morada daquele.

6. Em todos os estabelecimentos deverá afixar-se, em local bem visível, a indicação da existência de um livro de reclamações ao dispor dos clientes.

7. Às reclamações dos clientes, constantes de cartas enviadas directamente para os estabelecimentos, é aplicável o disposto no n.º 3 deste artigo.

Art. 166.º — 1. Em todos os estabelecimentos de hotelaria e similares deverá existir uma pessoa responsável, a quem caberá zelar pelo bom funcionamento do estabelecimento, trato amável da clientela, rapidez e eficiência do serviço e demais disposições legais aplicáveis.

2. Nos hotéis, pousadas, hotéis-apartamentos e aldeamentos turísticos, as funções referidas no número anterior serão exercidas por um director ou gerente-geral.

Art. 167.º — 1. Os estabelecimentos de hotelaria e similares serão considerados como públicos, não sendo permitida qualquer prática discriminatória injustificada que limite o seu livre acesso.

2. Consideram-se motivos justificados de proibição do acesso ou permanência nos estabelecimentos, os seguintes:

a) A falta de propósito de adquirir ou consumir os bens ou serviços que constituam objecto da actividade do estabelecimento;

b) A embriaguez;

c) A inobservância das normas usuais de higiene, moralidade, convivência e ordem pública.

3. Poderá ser ainda interdito o acesso às pessoas que se façam acompanhar de animais.

Art. 168.º Não é permitida a venda ambulante nos estabelecimentos, salvo quanto aos produtos que constituam objecto da sua actividade e quando feita pelas próprias entidades exploradoras.

Art. 169.º Os clientes devem observar as normas usuais de urbanidade, higiene e convivência, bem como as normas privativas dos estabelecimentos que não contrariem as disposições legais.

Art. 170.º A inobservância pelos clientes dos deveres que lhes são impostos nos termos deste regulamento atribuirá à entidade exploradora o direito de resolver os respectivos contratos ou de proibir o acesso ou a permanência dos clientes nos estabelecimentos.

Art. 171.º Das importâncias pagas pelos clientes serão obrigatoriamente passadas facturas ou recibos, dos quais constarão, discriminadamente, os serviços prestados e o respectivo preço, bem como os impostos e taxas que sobre eles incidem.

SECÇÃO II

Dos estabelecimentos de hotelaria

Art. 172.º — 1. É obrigatória, nestes estabelecimentos, o registo dos clientes em livro próprio.

2. O livro de registo de clientes será diariamente escriturado em língua portuguesa ou chinesa, sem espaços em branco, e poderá ser examinado em qualquer ocasião pelos serviços de fiscalização da Direcção dos Serviços de Turismo, bem como

pelas autoridades policiais ou administrativas locais ou qualquer outra entidade pública que, no desempenho de missões especiais, disso tenha necessidade.

3. Do livro de registo de clientes constarão, no mínimo, os elementos seguintes:

- a) Nome do cliente;
- b) Nacionalidade;
- c) País de residência habitual;
- d) Data e hora de chegada;
- e) Data e hora de partida.

4. Os elementos referidos no número anterior serão mensalmente enviados à Direcção dos Serviços de Turismo, até ao dia 15 do mês seguinte àquele a que se referem.

5. A perda ou inutilização do livro de registo de clientes será imediatamente comunicada à Direcção de Serviços de Turismo, procedendo-se à sua substituição no prazo de vinte e quatro horas.

6. É aplicável ao livro de registo de clientes o disposto no n.º 2 do artigo 165.º

7. O livro de registo de clientes poderá ser substituído por fichas individuais, as quais, todavia, serão numeradas sequencialmente e rubricadas pelo chefe do departamento competente da Direcção dos Serviços de Turismo, podendo essas rubricas ser de chancela.

Art. 173.º — 1. Os estabelecimentos de hotelaria não podem exigir que os clientes reservem o quarto por tempo superior ao desejado, desde que não inferior a vinte e quatro horas, nem que paguem, a título de depósito para reserva, ou outro, importância superior à devida pelo tempo previsto de estadia.

2. A entidade exploradora do estabelecimento poderá despedir o cliente que não pague as respectivas contas, e reter a sua bagagem e valores até à integral satisfação do seu crédito, recorrendo para o efeito, se necessário, à autoridade policial.

Art. 174.º — 1. Aos clientes dos estabelecimentos de hotelaria, quando da sua entrada, será entregue um cartão do qual conste, obrigatoriamente, os seguintes elementos:

- a) Identificação do estabelecimento (denominação, endereço e classificação);
- b) Nome do cliente;
- c) Número e preço do quarto, apartamento ou unidades de alojamento;
- d) Data da entrada;
- e) Data prevista de saída;
- f) Número de pessoas que ocupam o aposento.

2. Do cartão deverá ainda constar, textualmente, a seguinte menção: «Conserve sempre este cartão para utilizar dentro das dependências do estabelecimento ou, no caso de reclamação, perante os serviços oficiais de turismo».

3. O texto deste cartão será escrito nas línguas portuguesa, chinesa e inglesa.

Art. 175.º — 1. O cliente alojado num estabelecimento de hotelaria tem direito à utilização do quarto, apartamento ou unidade de alojamento e suas instalações privativas e ainda a usufruir as instalações comuns do estabelecimento, não podendo ser-lhe cobrado algum suplemento de preço por esta utilização.

2. Para este efeito, consideram-se instalações comuns as seguintes:

- a) Piscinas, praias, campos de jogos, jardins e parques infantis;
- b) O equipamento próprio destas instalações;
- c) Os parques privativos de estacionamento.

3. Quando se trate de hotéis-apartamentos ou de aldeamentos turísticos, no preço do alojamento considerar-se-ão ainda incluídos, sem limitações de consumo, os seguintes serviços:

- a) Fornecimento de água e electricidade;
- b) Fornecimento de combustíveis para a cozinha e aquecimento de água se as soluções adoptadas o exigirem;
- c) A limpeza diária do apartamento ou unidade de alojamento;
- d) A recolha diária do lixo, se for caso disso.

4. Pelos serviços ou instalações não compreendidos nos números anteriores, poderão os estabelecimentos cobrar preços suplementares.

Art. 176.º — 1. Para efeitos do disposto neste regulamento, entende-se por aposento o serviço que consiste na locação de um quarto, apartamento ou unidade de alojamento e suas instalações privativas por um período máximo de vinte e quatro horas, o qual termina sempre, salvo convenção em contrário, às 12 horas de cada dia.

2. A ocupação de um quarto por tempo inferior a 12 horas não poderá, no entanto, ser considerada, em qualquer caso, superior a um período de locação.

Art. 177.º — 1. Quando o cliente não deixe o quarto, apartamento ou unidade de alojamento livre até às 12 horas ou até à hora convencionada, entender-se-á, salvo o disposto no n.º 2 do artigo anterior, que prolonga a sua estada por mais um dia ou fracção se, quanto a esta, o regulamento interno do estabelecimento o consentir.

2. Quando, tendo anunciado a sua partida ou tendo-se esgotado o prazo convencionado da estada, o cliente pretender prolongar a sua permanência no estabelecimento, a entidade exploradora poderá não aceitar a continuação da hospedagem se se tiver comprometido com outro cliente.

Art. 178.º — 1. Para efeitos deste regulamento, entende-se por pensão completa o serviço complexo, que consiste na locação de um quarto nas condições do artigo 175.º e na prestação de primeiro almoço, almoço e jantar.

2. Nenhum estabelecimento poderá exigir dos seus clientes que sujeitem a sua estada ao regime de pensão completa.

SECÇÃO III

Dos estabelecimentos similares

Art. 179.º Nos estabelecimentos similares não poderão ser consumidas comidas ou bebidas que não sejam fornecidas pelo próprio estabelecimento, salvo se a entidade exploradora o autorizar.

Art. 180.º — 1. Os estabelecimentos do grupo 4, previstos nos n.ºs 1 e 5 do artigo 4.º, poderão estar abertos até às 4,00 horas, sendo o seu horário fixado na respectiva licença e de acordo com o requerido.

2. Durante o horário de funcionamento, é obrigatória a presença, nestes estabelecimentos, dos legais representantes da entidade exploradora.

Art. 181.º — 1. É proibida a entrada, em regra, nos estabelecimentos a que alude o n.º 1 do artigo anterior, a indivíduos menores de 18 anos.

2. As entidades exploradoras são responsáveis, nos termos do presente regulamento, pela contravenção ao disposto no número anterior, independentemente da responsabilidade a que, nos termos da lei geral, haja lugar.

CAPÍTULO VIII

DA INSTALAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA E SIMILARES

SECÇÃO I

Disposições comuns

Art. 182.º — 1. Toda a pessoa, singular ou colectiva, que deseje explorar qualquer dos ramos de hotelaria ou similares, objecto do presente regulamento, deverá requerer a necessária autorização ao Governador, mediante entrega do respectivo requerimento na Direcção dos Serviços de Turismo.

2. O requerimento deverá conter os seguintes elementos:

- a) Nome, nacionalidade, idade, estado, profissão e domicílio do requerente;
- b) Localização exacta do estabelecimento;
- c) Especificação do ramo ou ramos de actividade hoteleira ou similares que deseja explorar.

Art. 183.º — 1. O requerimento será instruído, conforme os casos, com os elementos referidos nos artigos 188.º a 191.º inclusive, devendo os mesmos ser apresentados em quadruplicado.

2. Verificada a existência de quaisquer lacunas ou omissões no respectivo processo, solicitará a Direcção dos Serviços de Turismo, ao interessado, corrija ou supra as deficiências detectadas, fixando-lhe prazo expressamente para esse efeito.

3. A não observância do prazo fixado, salvo a ocorrência de motivos ponderosos, determinará a caducidade do processo.

Art. 184.º — 1. Sempre que haja lugar à intervenção de outras entidades ou serviços, a Direcção dos Serviços de Turismo remeter-lhe-á os elementos apresentados para obtenção das respectivas autorizações, aprovações ou pareceres.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, poderá a Direcção dos Serviços de Turismo:

- a) Solicitar a cada entidade ou serviço que se pronuncie por escrito;
- b) Convocar reuniões com representantes das entidades ou serviços interessados, a fim de, em conjunto, se pronunciarem sobre o requerido.

3. Das reuniões será elaborada acta, da qual constarão as entidades ou serviços convocados bem como a posição de cada um deles sobre o requerido.

4. A acta será aprovada e assinada pelos intervenientes nas reuniões e enviada para conhecimento às entidades ou serviços interessados.

Art. 185.º Nenhuma entidade ou serviço poderá:

- a) Passar as licenças ou conceder as autorizações ou alvarás da sua competência para a construção, instalação ou funcionamento de estabelecimentos de hotelaria e similares, sem

que o interessado prove ter obtido da Direcção dos Serviços de Turismo a aprovação do respectivo projecto ou a autorização de abertura, conforme for o caso;

b) Recusar a passagem das licenças de sua competência, desde que o interessado prove ter obtido as respectivas autorizações, aprovações ou pareceres, nos termos do presente regulamento.

Art. 186.º — 1. A Direcção dos Serviços de Turismo, obtido o parecer das entidades e serviços intervenientes, informará o processo, propondo, se for caso disso, as condições especiais a exigir e a classificação provisória a atribuir ao estabelecimento, submetendo-o a despacho superior.

2. Se a informação propuser o indeferimento, deverá especificar e fundamentar as respectivas razões.

3. Os interessados serão notificados do despacho referido na parte final do n.º 1.

Art. 187.º A Direcção dos Serviços de Turismo fixará, aquando da aprovação dos projectos de novos empreendimentos, o prazo em que deve ser iniciada a respectiva construção, caducando essa aprovação se o prazo não for respeitado.

SECÇÃO II

Dos estabelecimentos novos

Art. 188.º — 1. Quando se tratar de estabelecimentos de hotelaria a instalar em edifício a construir, o interessado instruirá o requerimento com os elementos seguintes:

- a) Questionário, de modelo normalizado, a emitir pela Direcção dos Serviços de Turismo;
- b) Planta de localização à escala conveniente;
- c) Planta de implantação do empreendimento à escala de 1:1000 ou 1:2000, mostrando a situação da construção em relação à sua área envolvente;
- d) Plantas das edificações, nos seus diferentes pavimentos, à escala de 1:100, pelas quais se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações e a do equipamento;
- e) Cortes nos sentidos longitudinal e transversal necessários para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pela zona dos acessos verticais;
- f) Alçados, à escala 1:100, das fachadas dos diferentes edifícios, com indicação dos materiais de acabamento e cores a empregar;

g) Anteprojecto ou projecto das seguintes infra-estruturas: abastecimento de água, drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, arruamentos, acessos e electrificação;

h) Planta do sistema de prevenção de incêndios;

i) Memória descritiva e justificativa do empreendimento.

2. A memória descritiva deverá referir, nomeadamente:

- a) Integração do estabelecimento no local, sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;
- b) Área total do terreno;
- c) Partido geral da composição, zonamento previsto, vias de acesso, volumetria e cêrcea do edifício;
- d) Área prevista da construção;
- e) Área prevista de estacionamento;

- f) Definição de zonas recreativas e espaços livres previstos;
- g) Total previsto de quartos e camas;
- h) Indicação sumária das soluções para abastecimento de água e fornecimento de electricidade, bem como a rede de esgotos;
- i) Funcionamento dos diferentes serviços e instalações de condicionamento de ar e, ainda, de uma maneira geral, tudo quanto se torne necessário descrever para conveniente entendimento das soluções apresentadas;
- j) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
- k) Prazo previsto para o início e termo da construção.

3. No caso específico dos aldeamentos turísticos, será apresentada planta, à escala da 1:1000, com o plano de tratamento dos espaços livres e das zonas verdes e de recreio que permita compreender as soluções arquitectónicas e paisagísticas adoptadas.

4. Nas plantas a que se refere a alínea *d*) do n.º 1 deve constar a indicação das áreas, em conformidade com as exigências da Tabela I anexa a este regulamento.

Art. 189.º — 1. Tratando-se de estabelecimento similar a instalar em edifício a construir, os elementos a instruir o requerimento serão os constantes das alíneas *a*), *b*), *d*) a *h*), inclusive, do n.º 1 do artigo anterior e, ainda, memória descritiva e justificativa do empreendimento.

2. A memória justificativa deverá referir, nomeadamente:
- a) Características da construção e sua integração no local;
 - b) Partido geral da composição e características essenciais da construção;
 - c) Materiais de construção a aplicar;
 - d) Materiais de revestimento e decorativos a utilizar;
 - e) Características genéricas do estabelecimento e específicas das zonas públicas e de serviço;
 - f) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
 - g) Prazo previsto para o início e termo da construção.

Art. 190.º — 1. Quando se tratar de estabelecimento de hotelaria a instalar em edifício já construído, será o requerimento instruído com os seguintes elementos:

- a) Questionário, de modelo normalizado, a emitir pela Direcção dos Serviços de Turismo;
- b) Planta de localização à escala conveniente;
- c) Planta do edifício nos diferentes pavimentos ocupados ou afectados ao estabelecimento, à escala de 1:100, pela qual se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações e a do equipamento;
- d) Cortes nos sentidos longitudinal e transversal da parte do edifício destinada ao estabelecimento, à escala de 1:100, em número necessário para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pela zona dos acessos verticais;
- e) Alçados, à escala de 1:100, das fachadas do edifício;
- f) Anteprojecto ou projecto, quando for caso disso, das seguintes infra-estruturas: abastecimento de água, drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, acessos e electrificação;
- g) Planta do sistema de prevenção de incêndios;
- h) Memória descritiva e justificativa do empreendimento.

2. A memória justificativa deverá referir, nomeadamente:
- a) Características essenciais da construção do edifício;
 - b) Materiais de revestimento e decorativos a utilizar;
 - c) Funcionamento dos diferentes serviços e instalações previstas e suas ligações, das circulações horizontais e verticais, dos processos de ventilação, dos sistemas de condicionamento de ar e, ainda, de uma maneira geral, tudo quanto se torne necessário descrever para conveniente entendimento das soluções apresentadas;
 - d) Fotografias, em formato 18cm x 24cm, das fachadas do edifício;
 - e) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
 - f) Prazo previsto para o início e termo das obras, se as houver.

3. Na planta a que se refere a alínea *c*) do n.º 1, deve constar a indicação das áreas, em conformidade com as exigências da Tabela I anexa a este regulamento.

4. O interessado juntará, ainda, licença de ocupação ou documento oficial comprovativo de que a fracção autónoma pode ser utilizada para fins comerciais, nas situações de prédios em regime de propriedade horizontal, ou declaração notarial do proprietário autorizando essa utilização nos restantes casos.

5. A não entrega dos documentos referidos no número anterior determinará a suspensão do respectivo processo.

Art. 191.º — 1. Tratando-se de estabelecimento similar a instalar em edifício já construído, os elementos a instruir o requerimento serão os constantes das alíneas *a*), *b*), *d*) a *g*), inclusive, do n.º 1 do artigo anterior e, ainda, memória descritiva e justificativa do empreendimento.

2. A memória descritiva deverá referir, nomeadamente:
- a) Características essenciais da construção do edifício;
 - b) Materiais de revestimento e decorativos a utilizar;
 - c) Características genéricas do estabelecimento e específicas das zonas públicas e de serviço;
 - d) Fotografias, em formato 18 cm x 24 cm, das fachadas do edifício;
 - e) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
 - f) Prazo previsto para o início e termo das obras, se as houver.

3. Aos estabelecimentos de que trata este artigo é aplicável o disposto nos n.ºs 4 e 5 do artigo anterior.

4. Quando se trate de estabelecimentos similares de hotelaria, de 3.ª classe, que integrem os grupos 2 e 3 previstos no artigo 4.º, e que não hajam sido objecto de obras que tenham alterado as estruturas existentes, os elementos exigidos nas alíneas *d*) a *g*), inclusive, do n.º 1 do artigo anterior poderão ser substituídos por um desenho esquemático das instalações.

SECÇÃO III

Das alterações

Art. 192.º — 1. Os proprietários dos estabelecimentos licenciados deverão, sempre que pretendam levar a efeito obras que modifiquem o projecto aprovado ou alterem as condições gerais das instalações, requerer a necessária autorização à Direcção dos Serviços de Turismo.

2. O requerimento a que alude o número anterior deverá conter os elementos referidos no n.º 2 do artigo 182.º e será instruído com os seguintes documentos, em quadruplicado:

a) Questionário, de modelo normalizado, a emitir pela Direcção dos Serviços de Turismo;

b) Plantas, alçados e cortes, na escala de 1:100, de como ficarão as instalações após serem introduzidas as alterações requeridas;

c) Memória descritiva e justificativa das alterações que se pretendem introduzir, com o necessário detalhe, referindo as modificações que irão ocorrer no serviço.

3. À situação prevista neste artigo é aplicável o disposto no n.º 4 do artigo anterior.

Art. 193.º — 1. Os proprietários dos estabelecimentos licenciados que pretendam mudar a classificação ou designação do seu estabelecimento, deverão requerê-lo à Direcção dos Serviços de Turismo.

2. O requerimento a que alude o número anterior deverá conter os elementos referidos no n.º 2 do artigo 182.º e será instruído com os seguintes documentos, em duplicado:

a) Questionário, de modelo normalizado, a emitir pela Direcção dos Serviços de Turismo;

b) Memória descritiva e justificativa, com o necessário detalhe, das alterações de equipamento, serviço e decoração a introduzir no estabelecimento.

Art. 194.º Aos processos de alteração de que trata o artigo 192.º é aplicável, com as necessárias adaptações, a tramitação processual prevista na Secção I deste Capítulo.

CAPÍTULO IX

DA VISTORIA, ABERTURA, TAXAS E EMISSÃO DE LICENÇAS DOS ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA E SIMILARES

SECÇÃO I

Da vistoria e abertura

Art. 195.º — 1. Quem pretender iniciar a exploração de um estabelecimento de hotelaria ou similar deverá requerer à Direcção dos Serviços de Turismo a respectiva vistoria.

2. Ao mesmo tempo, deve requerer a aprovação da denominação do estabelecimento e das respectivas tabelas de preços, impressas em português, chinês e inglês, sob pena de se considerar não requerida a vistoria.

3. Não poderão ser aprovadas denominações iguais ou que de qualquer modo possam confundir-se com as de outros estabelecimentos de hotelaria ou similares existentes no Território, nem as que sejam consideradas, pela Direcção dos Serviços de Turismo, impróprias ou inconvenientes por poderem traduzir conceitos ofensivos da moral pública ou decoro social.

4. Para efeitos do disposto no n.º 2, entende-se por aprovação das tabelas de preços o visto aposto pela Direcção dos Serviços de Turismo sobre as provas tipográficas de quaisquer preçários, como tal se considerando as ementas, cardápios ou quaisquer outras tabelas de serviços a prestar nos estabelecimentos.

Art. 196.º — 1. A Direcção dos Serviços de Turismo poderá, a qualquer tempo, realizar as vistorias e inspecções que tiver por convenientes aos estabelecimentos de hotelaria e similares.

2. A vistoria tem por objectivo verificar a conformidade do estabelecimento com o projecto aprovado e atribuir-lhe uma classificação provisória pelo prazo de um ano, no termo do qual lhe será atribuída a classificação definitiva, precedendo nova vistoria.

3. Na sequência das vistorias e inspecções previstas no n.º 1 deste artigo, poderá a Direcção dos Serviços de Turismo, independentemente da aplicação das sanções a que eventualmente haja lugar, reclassificar os estabelecimentos, atribuindo-lhes classificação inferior à que detêm, caso se verifiquem deficiências de serviço, ou outras, incompatíveis com a classificação que o estabelecimento exhibe.

4. Da reclassificação prevista no número anterior poderá o interessado, no prazo de cinco dias contados da respectiva notificação, recorrer para o Governador.

Art. 197.º — 1. Com o requerimento de vistoria de abertura, serão entregues as seguintes quantias e elementos:

a) Preparos a entregar:

1. Estabelecimentos de luxo ou de 5 estrelas	\$	2 500,00
2. Estabelecimentos de 1.ª classe ou de 4 estrelas	\$	2 000,00
3. Estabelecimentos de 2.ª classe ou de 3 estrelas	\$	1 500,00
4. Estabelecimentos de 2 estrelas	\$	1 000,00
5. Restantes estabelecimentos	\$	500,00

b) Regulamento de serviço interno e quadro de pessoal (só para os estabelecimentos de hotelaria e todos os similares classificados de luxo ou 1.ª classe);

c) Tabela de preços, com a indicação do consumo mínimo obrigatório, caso o haja;

d) Licença de obras, se for caso disso.

2. Das importâncias indicadas na alínea a) do número anterior, entregues pelo interessado, será passado recibo provisório.

3. Após a emissão do alvará, será o processo contado, devolvendo-se ao interessado, se for caso disso, a quantia que constitua saldo a seu favor.

Art. 198.º — 1. As vistorias para a abertura dos estabelecimentos serão sempre realizadas, em conjunto, por:

a) Um delegado da Direcção dos Serviços de Turismo, que presidirá;

b) Um delegado da Direcção dos Serviços de Saúde;

c) Um delegado da Direcção dos Serviços de Obras Públicas e Transportes;

d) Um delegado do Corpo de Bombeiros;

e) Um funcionário da Direcção dos Serviços de Turismo que servirá de escrivão.

2. O interessado, ou o seu legal representante, poderá assistir à vistoria e assinar o respectivo auto devendo, em caso de discordância com as conclusões do mesmo, apresentar a sua reclamação, no prazo de três dias, na Direcção dos Serviços de Turismo.

Art. 199.º A vistoria será realizada no prazo de vinte dias, contados da data de entrada do respectivo requerimento na Direcção dos Serviços de Turismo.

Art. 200.º — 1. Da vistoria será elaborado um auto do qual deve constar informação detalhada acerca da conformidade do estabelecimento com o projecto aprovado, condições de higiene e salubridade do mesmo, operacionalidade do sistema de

prevenção de incêndios utilizado, proposta de classificação e demais elementos necessários à aprovação da sua denominação e das tabelas de preços.

2. Se se verificar que as obras não estão conformes com o projecto aprovado ou que as condições de higiene e salubridade do estabelecimento, bem como o respectivo sistema de prevenção de incêndios carecem de alterações, marcar-se-á prazo para a regularização das deficiências ou lacunas detectadas, findo o qual será marcada nova vistoria.

3. Uma cópia do auto será entregue ao interessado ou ao seu legal representante.

4. Nas vistorias não podem ser feitas exigências que não constem da legislação em vigor, as quais poderão ser consideradas apenas como recomendações.

Art. 201.º — 1. No caso de não ser autorizada a abertura do estabelecimento, devem ser comunicados ao interessado, pela Direcção dos Serviços de Turismo, os fundamentos da recusa.

2. Poderá o interessado, no prazo de cinco dias contados da notificação prevista no número anterior, recorrer da decisão para o Governador.

Art. 202.º Autorizada a abertura do estabelecimento, a Direcção dos Serviços de Turismo emitirá a licença e alvará respectivos no prazo de quinze dias, contados da data da vistoria.

Art. 203.º — 1. O alvará dos estabelecimentos conterà as seguintes indicações:

- a) Nome da pessoa, singular ou colectiva, proprietária do estabelecimento;
- b) Especificação do ramo ou ramos de actividade hoteleira ou similar explorados e suas classes;
- c) Designação do estabelecimento;
- d) Localização do estabelecimento;
- e) Condições especiais, se for caso disso, em que foram autorizadas a instalação e exploração;
- f) Pessoal ao serviço;
- g) Capital inicial investido.

2. A Direcção dos Serviços de Turismo promoverá a publicação, no *Boletim Oficial*, de um extracto do alvará.

3. O alvará caduca sempre que os estabelecimentos estiverem encerrados por período igual ou superior a dois anos.

Art. 204.º — 1. A transmissão, arrendamento ou cessão de exploração dos estabelecimentos não depende de autorização prévia, mas é obrigatório o seu averbamento no alvará, mediante apresentação do respectivo documento comprovativo.

2. A pessoa a favor de quem a transmissão tiver sido feita deverá requerer o respectivo averbamento no prazo de sessenta dias, contados do acto ou da situação que a tiver determinado.

3. Pelo averbamento referido nos números anteriores não será cobrada qualquer importância, salvo a devida pelo imposto de selo em vigor.

Art. 205.º Ao requerimento de vistoria para reclassificação do estabelecimento, aplicar-se-á, com as necessárias adaptações, o disposto nesta secção.

SECÇÃO II

Das taxas e emissão de licenças

Art. 206.º Os emolumentos pela emissão de licenças anuais e de alvarás, são os constantes da Tabela II anexa.

Art. 207.º A renovação das licenças deverá efectuar-se, mediante exibição de licença anterior, com uma antecedência não inferior a sessenta dias relativamente ao termo da sua validade.

CAPÍTULO X

DAS INFRAÇÕES E SUAS PENALIDADES

SECÇÃO I

Da natureza das penalidades

Art. 208.º — 1. Os estabelecimentos de hotelaria e similares que infringirem o disposto no presente regulamento serão punidos administrativamente com as seguintes acções:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária do funcionamento do estabelecimento;
- d) Encerramento definitivo do estabelecimento.

2. No caso de reincidência, o quantitativo da multa será o dobro da anteriormente aplicada; tendo sido outra a sanção, aplicar-se-á a penalidade imediatamente superior.

3. Considera-se reincidência, para efeitos deste regulamento, sempre que, no prazo de um ano a contar da condenação definitiva, seja praticada no mesmo estabelecimento qualquer outra infracção às regras previstas neste regulamento.

Art. 209.º — 1. A multa será notificada ao infractor, para pagamento voluntário, o qual poderá ser efectuado no prazo de dez dias, contados da notificação, na repartição de finanças da respectiva área fiscal.

2. Na falta de pagamento voluntário de uma multa, será a mesma objecto de cobrança coerciva, nos termos do Código de Execuções Fiscais em vigor.

SECÇÃO II

Das infracções

Art. 210.º — 1. A abertura de estabelecimentos de hotelaria e similares em contravenção com o disposto na Secção I do Capítulo IX deste regulamento será punida, logo que detectado o seu ilegal funcionamento, com encerramento imediato e multa diária, correspondente ao período de tempo em que estiveram abertos ao público, nos seguintes quantitativos:

- a) Para estabelecimentos de luxo ou de cinco estrelas \$ 1 500,00;
- b) Para estabelecimentos de 1.ª classe ou de quatro estrelas \$ 1 000,00;
- c) Para estabelecimentos de 2.ª classe ou de três estrelas \$ 750,00;
- d) Para estabelecimentos de duas estrelas \$ 500,00;
- e) Para os restantes estabelecimentos \$ 250,00.

2. A multa será elevada para o dobro sempre que não houver sido dado cumprimento ao disposto nos artigos 182.º e 183.º

3. Incorrem em responsabilidade criminal por desobediência a mandado legítimo da autoridade pública as pessoas que, tendo sido para esse efeito notificadas, não encerrarem o estabelecimento nas vinte e quatro horas imediatas à notificação.

Art. 211.º A prática de preços superiores aos aprovados ou de consumo mínimo obrigatório não autorizado será punida com multa de \$100,00 a \$5 000,00 quando se trate de estabelecimento similar, e com multa de \$200,00 a \$10 000,00 quando se trate de estabelecimento de hotelaria.

Art. 212.º A infracção ao disposto no n.º 1 do artigo 160.º será punida com multa de \$50,00 a \$100,00 por cada tabela em falta, até ao limite de \$5 000,00.

Art. 213.º As infracções ao disposto no artigo 165.º serão punidas nos termos seguintes:

- a) A infracção ao n.º 1, com multa de \$100,00 a \$1 000,00;
- b) A infracção ao n.º 2, com multa de \$100,00 a \$5 000,00;
- c) A infracção ao n.º 3, com multa de \$500,00 a \$10 000,00;
- d) A infracção ao n.º 6, com multa de \$100,00 a \$1 000,00;
- e) A infracção ao n.º 7, com multa de \$500,00 a \$10 000,00.

Art. 214.º A infracção ao disposto no artigo 171.º será punida com multa de \$200,00 a \$2 000,00.

Art. 215.º As infracções ao disposto no artigo 172.º serão punidas com multa de \$1 000,00 a \$10 000,00.

Art. 216.º A infracção ao disposto no artigo 173.º será punida com multa de \$500,00 a \$5 000,00.

Art. 217.º A infracção ao disposto no artigo 174.º será punida com multa de \$500,00 a \$10 000,00.

Art. 218.º A cobrança aos clientes, de qualquer importância pela utilização das instalações comuns dos estabelecimentos de hotelaria, em contravenção ao disposto no artigo 175.º, será punida com multa de \$1 000,00 a \$10 000,00.

Art. 219.º O funcionamento para além do horário fixado no artigo 180.º e a infracção ao disposto no n.º 1 do artigo 181.º, serão punidos com multa de \$500,00 a \$5 000,00.

Art. 220.º A infracção ao disposto no artigo 192.º será punida com multa de \$100,00 a \$5 000,00 quando se trate de estabelecimento similar, e com multa de \$200,00 a \$10 000,00 quando se trate de estabelecimento de hotelaria.

Art. 221.º A infracção ao disposto no artigo 193.º será punida com multa de \$200,00 a \$10 000,00.

Art. 222.º A renovação da licença, quando feita em contravenção com o disposto na parte final do artigo 207.º, será passível de uma taxa adicional, equivalente ao triplo do respectivo montante, por cada período de 30 dias, ou fracção, que exceda o prazo legalmente fixado para aquele efeito.

Art. 223.º — 1. As entidades exploradoras deverão manter os estabelecimentos, respectivas instalações e serviço em conformidade com as normas constantes do presente regulamento, e bem assim observar, em qualquer caso, as suas disposições.

2. A infracção ao estabelecido no número anterior, desde que lhe não corresponda sanção específica, será punida com multa de \$100,00 a \$10 000,00.

Art. 224.º Será aplicável a pena de suspensão temporária do funcionamento do estabelecimento até seis meses por infracções em matéria de higiene e condições de salubridade ou, em caso de reincidência, em matéria de serviço ou preços.

Art. 225.º — 1. Independentemente da aplicação da sanção a que haja lugar, a Direcção dos Serviços de Turismo notificará a entidade exploradora, sempre que a natureza da infracção o justifique, para corrigir, no prazo que lhe for fixado, a deficiência verificada.

2. Caso a entidade exploradora não cumpra, no prazo determinado, a notificação que lhe for feita, a Direcção dos Serviços de Turismo poderá suspender temporariamente o funcionamento do estabelecimento até que a deficiência seja corrigida.

Art. 226.º — 1. Será aplicada a pena de encerramento definitivo do estabelecimento quando, pela prática de infracções repetidas e graves, a manutenção da sua exploração represente perigo para os utentes ou para terceiros ou prejuízos para os interesses do turismo do Território.

2. Serão consideradas infracções graves, nomeadamente, as respeitantes a condições de higiene e salubridade, preços e serviços, que pelo grau da sua associabilidade o justifique.

3. Constituirão igualmente fundamento para eventual aplicação de sanções, as sentenças judiciais de condenação, transitadas em julgado, que directa ou indirectamente apreciem a actividade ou funcionamento dos estabelecimentos de hotelaria e similares, devendo à Direcção dos Serviços de Turismo ser enviada, para este efeito, certidão das mesmas.

Art. 227.º — 1. O estabelecimento encerrado definitivamente por aplicação da sanção prevista no artigo anterior só poderá reabrir com denominação diferente e novo responsável e desde que se tenha verificado a transmissão do estabelecimento.

2. Para este efeito, a transmissão do estabelecimento considerar-se-á ineficaz quando o adquirente for alguma das pessoas a que se refere o n.º 2 do artigo 579.º do Código Civil ou uma sociedade da qual seja sócio ou gerente o proprietário, explorador ou responsável pelo estabelecimento ao tempo da aplicação da sanção.

3. Em qualquer caso, o estabelecimento não poderá reabrir antes de decorrido um ano sobre a data do seu encerramento definitivo.

Art. 228.º — 1. Quando, em relação a um estabelecimento de hotelaria, for aplicada alguma das sanções previstas nas alíneas c) e d) do n.º 1 do artigo 208.º, o estabelecimento só encerrará após terem terminado a sua estada os clientes que, à data da notificação da sanção, nele se encontrarem.

2. Ficará, porém, interdita a admissão de novos clientes, ainda que as respectivas reservas sejam anteriores à data da notificação da sanção.

3. A infracção ao disposto nos números anteriores, ou qualquer conduta fraudulenta destinada a evitar a sua aplicação, será havida como desobediência a mandado legítimo da autoridade pública, punível nos termos da lei penal.

SECÇÃO III

Da competência e do processo

Art. 229.º — 1. Compete à Direcção dos Serviços de Turismo organizar e instruir os processos relativos às infracções ao disposto no presente regulamento, sem prejuízo do recurso, quando necessário, aos serviços especializados de outras entidades ou organismos públicos.

2. Para efeitos do disposto no número que antecede, todas as autoridades e seus agentes que tomarem conhecimento de quaisquer infracções deverão participá-las, por escrito, à Direcção dos Serviços de Turismo.

3. Sempre que dos respectivos autos ou participações constem matérias relacionadas com outros Serviços, ser-lhes-ão enviadas cópias dos mesmos.

4. A aplicação das sanções previstas no n.º 1 do artigo 208.º é da competência da Direcção dos Serviços de Turismo.

Art. 230.º — 1. Verificada a infracção, será levantado, pelos competentes serviços da Direcção dos Serviços de Turismo, o «auto de notícia» respectivo.

2. Do «auto de notícia» deverá constar a identificação completa do estabelecimento, data e hora da verificação da infracção, indicação especificada da mesma com referência aos preceitos legais violados e quaisquer outros elementos que sejam convenientes.

3. O «auto de notícia», quando levantado no exercício da acção fiscalizadora da Direcção dos Serviços de Turismo, deverá ser assinado também pelo representante da entidade exploradora, nele se mencionando expressamente, se for caso disso, a eventual recusa em assinar.

Art. 231.º — 1. O infractor será notificado para, no prazo de dez dias, contados da respectiva notificação, apresentar, querendo, a sua defesa por escrito, oferecendo nessa altura todos os meios de prova admitidos em Direito.

2. Da notificação a que alude o número anterior deve constar a indicação especificada da infracção cometida bem como da sanção que lhe corresponder.

Art. 232.º — 1. Recebida a defesa do infractor, ou decorrido o prazo para a sua apresentação, o instrutor procederá às diligências que tiver por convenientes para o apuramento da matéria de facto.

2. O instrutor poderá ouvir o infractor, reduzindo as respectivas declarações a «auto».

Art. 233.º — 1. Finda a instrução do processo, o instrutor elaborará, no prazo de cinco dias, um relatório completo, conciso e fundamentado, donde conste a existência material da infracção, sua qualificação e gravidade, preceitos legais violados e, bem assim, a sanção que entender justa ou a proposta para que os autos se arquivem por ser insubsistente a acusação.

2. O processo, depois de relatado, será submetido a julgamento do director dos serviços, o qual poderá ordenar novas diligências dentro do prazo que marcar.

3. A decisão final, quando discordante da proposta formulada no relatório do instrutor, será sempre fundamentada.

Art. 234.º — 1. A decisão final será notificada ao infractor.

2. Quando da decisão haja lugar a recurso hierárquico, a notificação fará menção desse facto, indicando o prazo em que o mesmo deverá ser interposto.

Art. 235.º — 1. As sanções serão fixadas dentro dos limites estabelecidos neste diploma, tendo em atenção a natureza e circunstâncias de infracção, o prejuízo ou o risco de prejuízo para os utentes, terceiros e interesses do turismo do Território, os antecedentes do infractor e, ainda, quando se tratar de multa, a sua capacidade económica.

2. Poderá o director dos serviços, ocorrendo circunstâncias justificativas ponderosas, suspender a execução da sanção aplicada.

3. O período de suspensão não será inferior a um ano nem superior a três.

4. Se durante o período de suspensão se vier a verificar, no mesmo estabelecimento, nova infracção, a sanção a aplicar será executada cumulativamente com a suspensão, sem prejuízo, todavia, do disposto no n.º 2 do artigo 208.º

Art. 236.º Quando a gravidade ou as circunstâncias da infracção, no caso concreto, assim o aconselharem, poderá ser dada publicidade, através dos órgãos de informação, à sanção aplicada.

Art. 237.º Da decisão do director dos serviços que aplique sanção superior à prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 208.º, caberá recurso hierárquico necessário para o Governador, a interpor no prazo de oito dias contados da data da respectiva notificação.

Art. 238.º — 1. Independentemente da aplicação de qualquer das sanções previstas neste diploma, a Direcção dos Serviços de Turismo cobrará dos estabelecimentos as importâncias recebidas para além dos preços legalmente fixados e providenciará no sentido da sua restituição aos interessados.

2. Quando a restituição for inviável por facto imputável ao interessado, a importância reverterá para o Fundo de Turismo.

3. A Direcção dos Serviços de Turismo notificará a entidade exploradora do estabelecimento para o efeito previsto no n.º 1, fixando-lhe prazo para a respectiva entrega, findo o qual será extraída certidão do processo, que constitui título executivo bastante e que será enviada às execuções fiscais para cobrança coerciva.

Art. 239.º As notificações e os encerramentos serão levados a efeito nos termos das disposições legais aplicáveis.

Art. 240.º É aplicável à instrução dos processos no âmbito deste diploma, como direito subsidiário, o Código do Processo Penal e legislação complementar, em tudo quanto não seja inconciliável com a natureza do processo sancionador.

Art. 241.º A aplicação das sanções estabelecidas no artigo 208.º efectivar-se-á independentemente do procedimento criminal a que as faltas cometidas derem lugar nos termos da legislação respectiva.

CAPÍTULO XI

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 242.º — 1. A responsabilidade pelas infracções cometidas ao presente regulamento recai sobre o titular do alvará.

2. Tratando-se de pessoa colectiva, responderão, solidariamente com esta, os directores, administradores, gerentes, membros do conselho fiscal ou liquidatários.

3. Nas transgressões cometidas por procurador ou por gestor de negócios, responderão solidariamente, pelo pagamento das correspondentes multas, o mandatário e o dono do negócio.

Art. 243.º Serão aplicáveis às esplanadas, quando funcionarem como estabelecimentos autónomos, as disposições respeitantes aos estabelecimentos similares, com as adaptações determinadas pelas características e natureza destes estabelecimentos.

Art. 244.º — 1. Quando num estabelecimento de hotelaria sejam acessoriamente exercidas actividades próprias dos estabelecimentos similares, que assumam perante o público autonomia funcional, ser-lhes-ão aplicáveis, na parte respectiva,

as disposições que regulam a exploração dos estabelecimentos similares, com as necessárias adaptações.

2. Para este efeito, considera-se designadamente haver autonomia funcional quando a respectiva exploração for anunciada ao público como estabelecimento similar individualizado.

3. Em caso de dúvida acerca da autonomia da exploração similar, a Direcção dos Serviços de Turismo decidirá.

4. Na situação prevista na parte inicial do antecedente n.º 1, poderão ser dispensados alguns dos requisitos exigidos neste regulamento para os estabelecimentos similares, desde que as instalações do estabelecimento de hotelaria assegurem, sem prejuízo do nível de serviço ou outro, a adequada compatibilidade e funcionalidade de ambos.

5. A dispensa a que se refere o número anterior será concedida, casuisticamente, pela Direcção dos Serviços de Turismo.

Art. 245.º Quando num estabelecimento de hotelaria forem cumulativamente exercidas actividades próprias dos estabelecimentos similares, nos termos previstos no artigo anterior, a classificação do estabelecimento de hotelaria determinará as demais classificações, salvo nos casos em que a Direcção dos Serviços de Turismo autorizar de outra forma.

Art. 246.º Sem prejuízo do disposto no artigo 11.º da Lei n.º 15/80/M, de 22 de Novembro, aos processos relativos a estabelecimentos sujeitos ao regime de Imposto de Turismo não será dado andamento enquanto não for feita prova de que aquele imposto se encontra pago.

Art. 247.º O alvará bem como a respectiva licença deverão estar disponíveis nos estabelecimentos e serem apresentados às entidades fiscalizadoras sempre que estas os solicitem.

Art. 248.º — 1. Nas situações de admissão de pessoal por parte dos estabelecimentos de hotelaria e similares, darão as respectivas entidades exploradoras preferência a pessoal que exhiba adequada preparação profissional, ministrada pela Escola de Hotelaria e Turismo de Macau.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, as entidades exploradoras informarão a Escola do pessoal que pretendem admitir, com indicação especificada do número de unidades e respectivo perfil funcional.

3. A Escola fornecerá à entidade exploradora uma relação nominal do pessoal que exhiba os requisitos pretendidos.

4. O disposto neste artigo é aplicável:

a) A todos os estabelecimentos de hotelaria classificados de 5 e 4 estrelas;

b) Aos estabelecimentos similares pertencentes aos grupos 1, 3 e 4, previstos no n.º 1 do artigo 4.º, classificados de luxo e 1.ª classe.

Art. 249.º — 1. Os senhorios não poderão recusar autorização para obras a executar nos estabelecimentos de hotelaria e similares existentes à data da publicação deste diploma, desde que essas obras interessem directamente à exploração do estabelecimento e visem evitar o encerramento ou a manter ou melhorar a sua designação e classificação, desde que tais obras consistam em meras benfeitorias que não alterem a estrutura do edifício.

2. Consideram-se benfeitorias, designadamente, as respeitantes a abastecimento de água, aquecimento, condicionamento de ar, electricidade, instalações sanitárias, e outras similares, bem como sistemas de prevenção e combate a incêndios.

3. A execução pelos inquilinos de benfeitorias que não alterem a estrutura do edifício não pode dar lugar ao aumento das rendas.

Art. 250.º A alteração da designação, denominação ou classificação dos estabelecimentos de hotelaria e similares, feita nos termos do presente regulamento, não poderá afectar os contratos que lhes digam respeito.

Art. 251.º O disposto no presente diploma aplicar-se-á a todos os estabelecimentos existentes à data da sua entrada em vigor, com ressalva do que se dispõe nos artigos seguintes.

Art. 252.º — 1. Até 1 de Dezembro de 1986, a Direcção dos Serviços de Turismo procederá à reclassificação de todos os estabelecimentos de hotelaria e similares existentes no Território, de acordo com os requisitos mínimos estabelecidos neste regulamento.

2. Até ser efectuada a reclassificação prevista no número anterior, os estabelecimentos usarão aquela que lhes couber, nos termos da Tabela III anexa.

Art. 253.º Quando se mostre necessário realizar obras para que o estabelecimento mantenha a classificação actual, a Direcção dos Serviços de Turismo notificará o interessado das obras a executar, do prazo fixado para a sua realização e, ainda, da classificação que lhe será atribuída se elas não forem realizadas.

Art. 254.º O prazo previsto no artigo anterior será fixado pela Direcção dos Serviços de Turismo, atendendo à importância das obras e à classificação do estabelecimento, não podendo, em qualquer caso, exceder dois anos a contar da data da sua notificação.

Art. 255.º Quando se mostre necessário realizar obras para que o estabelecimento mantenha a classificação atribuída nos termos da Tabela III anexa, o Governador poderá dispensá-las ou reduzi-las, a requerimento fundamentado do interessado e ouvidas as Direcções de Serviços do Turismo e das Obras Públicas e Transportes, se as circunstâncias tornarem impossível ou excessivamente onerosa a sua execução.

Tabela I

Tabela de dimensões e áreas mínimas

Natureza e classificação dos estabelecimentos	Escadas — Larguras		Corredores principais — Largura (a)	Quartos b) e c)		Salas dos quartos, suites, aparta- mentos e unidades de alojamento (d)
	Principais	Serviço		Duplos	Individuais	
1	2	3	4	5	6	7
HOTÉIS:						
Cinco estrelas	1,75 m	1,20 m	1,75 m	18,00 m ²	14,00 m ²	12,00 m ²
Quatro estrelas	1,50 m	1,20 m	1,60 m	15,00 m ²	12,00 m ²	10,00 m ²
Três estrelas	1,30 m	1,20 m	1,40 m	13,00 m ²	10,00 m ²	9,00 m ²
Duas estrelas	1,20 m	1,10 m	1,20 m	12,00 m ²	9,00 m ²	8,00 m ²
Uma estrela	1,10 m	1,10 m	1,20 m	11,00 m ²	8,00 m ²	7,50 m ²
POUSADAS:						
Cinco estrelas	1,75 m	1,20 m	1,75 m	18,00 m ²	14,00 m ²	12,00 m ²
Quatro estrelas	1,50 m	1,20 m	1,60 m	15,00 m ²	12,00 m ²	10,00 m ²
PENSÕES:						
Quatro estrelas	1,20 m		1,20 m	10,00 m ²	9,00 m ²	9,00 m ²
Três estrelas	1,10 m		1,20 m	9,00 m ²	7,50 m ²	7,50 m ²
Duas estrelas	1,00 m		1,20 m	9,00 m ²	7,50 m ²	7,50 m ²
Uma estrela	1,00 m		1,20 m	9,00 m ²	7,50 m ²	7,50 m ²
HOTÉIS-APARTAMENTOS:						
Quatro estrelas	1,50 m	1,20 m	1,60 m	15,00 m ²	12,00 m ²	14,00 m ²
Três estrelas	1,30 m	1,20 m	1,40 m	13,00 m ²	10,00 m ²	12,00 m ²
ALDEAMENTOS TURÍSTICOS:						
Cinco estrelas	1,75 m	1,20 m	1,75 m	16,00 m ²	13,00 m ²	16,00 m ²
Quatro estrelas	1,50 m	1,20 m	1,60 m	14,00 m ²	11,00 m ²	14,00 m ²

NOTAS:

- a) As larguras exigidas para os corredores poderão ser reduzidas em 0,20 m quando só existam quartos de um dos lados do corredor;
- b) Nas áreas dos quartos não se incluem as superfícies das antecâmaras e dos corredores, incluindo-se, porém, os espaços ocupados pelos roupeiros embutidos;
- c) As áreas dos quartos dos hotéis-apartamentos e das unidades de alojamento dos aldeamentos turísticos entendem-se sem prejuízo do disposto quanto às áreas correspondentes a cada cama;
- d) No caso de a *suite* dispor de mais de uma sala, bastará que uma delas satisfaça às áreas mínimas exigidas nesta tabela.

Tabela II

(Artigo 206.º)

Classificação	Licenças	Alvarás
Estabelecimentos de 5 estrelas ou de luxo	\$ 1 000,00 —	\$ 2 000,00
Estabelecimentos de 4 estrelas ou de 1.ª classe	\$ 800,00 —	\$ 1 600,00
Estabelecimentos de 3 estrelas ou de 2.ª classe	\$ 600,00 —	\$ 1 200,00
Estabelecimentos de 2 e 1 estrelas	\$ 400,00 —	\$ 800,00
Restantes estabelecimentos	\$ 200,00 —	\$ 400,00

Tabela III
(N.º 2 do artigo 247.º)

Classificação segundo o D. L. n.º 1 712	Nova classificação correspondente
Hotel de luxo A	Hotel de cinco estrelas.
Hotel de luxo B	Hotel de cinco estrelas.
Hotel de 1.ª A	Hotel de quatro estrelas.
Hotel de 1.ª B	Hotel de três estrelas.
Hotel de 2.ª	Hotel de duas estrelas.
Hotel de 3.ª	Hotel de uma estrela.
Pousada de luxo.....	Pousada de cinco estrelas.
Pousada de 1.ª	Pousada de quatro estrelas.
Pensão de luxo	Pensão de quatro estrelas.
Pensão de 1.ª	Pensão de três estrelas.
Pensão de 2.ª	Pensão de duas estrelas.
Pensão de 3.ª	Pensão de uma estrela.
Hospedarias	Pensão de uma estrela.
Restaurantes de luxo	Restaurante de luxo.
Restaurante de 1.ª	Restaurante de 1.ª
Restaurante de 2.ª	Restaurante de 2.ª
Restaurante de 3.ª	Restaurante de 3.ª
Casa de pasto	Restaurante de 3.ª
Loja de sopa de fitas ou de canja de luxo	Outro estabelecimento de comida de 1.ª
Loja de sopa de fitas ou de canja de 1.ª	Outro estabelecimento de comida de 1.ª
Loja de sopa de fitas ou de canja de 2.ª	Outro estabelecimento de comida de 2.ª
Loja de sopa de fitas ou de canja de 3.ª	Outro estabelecimento de comida de 3.ª
Café de luxo	Estabelecimento de bebidas de luxo.
Café de 1.ª	Estabelecimento de bebidas de 1.ª
Café de 2.ª	Estabelecimento de bebidas de 2.ª
Café de 3.ª	Estabelecimento de bebidas de 3.ª
Bar de luxo.....	Estabelecimento de bebidas de luxo.
Bar de 1.ª	Estabelecimento de bebidas de 1.ª
Bar de 2.ª	Estabelecimento de bebidas de 2.ª
Bar de 3.ª	Estabelecimento de bebidas de 3.ª
Cabaret de luxo	Sala de dança de luxo.
Cabaret de 1.ª	Sala de dança de 1.ª
Cabaret de 2.ª	Sala de dança de 2.ª
Cabaret de 3.ª	Sala de dança de 2.ª
Dancing de luxo	Sala de dança de luxo.
Dancing de 1.ª	Sala de dança de 1.ª
Dancing de 2.ª	Sala de dança de 2.ª
Dancing de 3.ª	Sala de dança de 2.ª

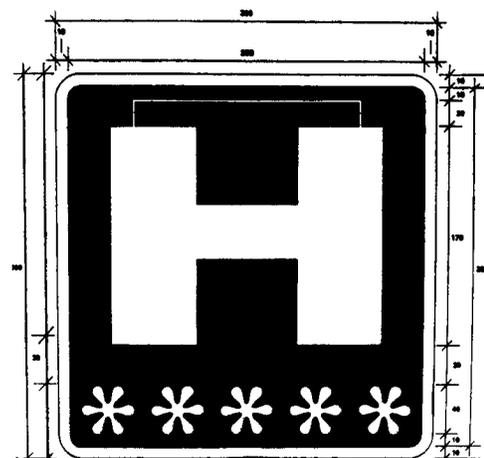
ANEXO I

(N.º 1 do artigo 160.º)

NOME DO ESTABELECIMENTO	
商 號 名 稱	
NAME OF ESTABLISHMENT	
CLASSIFICAÇÃO	GRUPO
級 別	GROUP
CLASSIFICATION	CATEGORIA
	CLASS
NÚMERO DO APOSENTO	
房 間 號 數	
ROOM NUMBER	
PREÇO DO APOSENTO	
房 間 價 格	
ROOM RATE	
退 房 時 間	
CHECK OUT TIME	

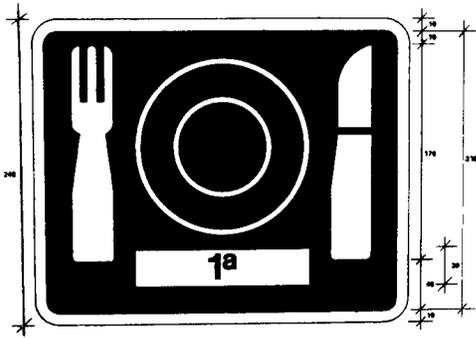
ANEXO II

(Hotéis)



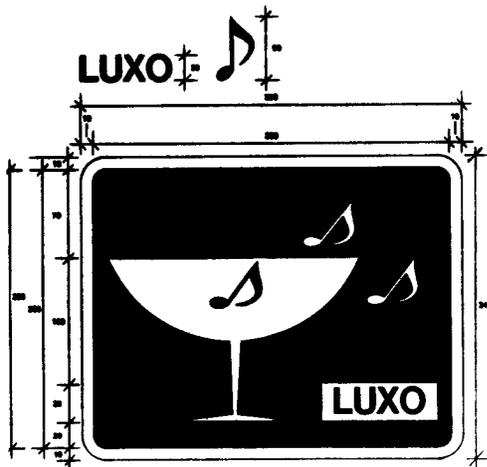
- . As dimensões são referidas em milímetros.
- . O «H» é em cor branca.
- . O Fundo é em cor azul.
- . As estrelas em cor amarela.

ANEXO II
(Restaurantes)



- . As dimensões referidas são em milímetros.
- . O Fundo é em cor amarela.
- . Os talheres e pratos em cor branca.
- . A classificação em cor preta.

ANEXO II
(Salas de dança e estabelecimentos similares)



- . As dimensões referidas são em milímetros.
- . O Fundo e a nota musical dentro da taça são em cor «Magenta».
- . A taça é em cor branca.
- . A classificação em letras de cor preta.

ANEXO II
(Pousadas)



- . As dimensões são referidas em milímetros.
- . O Fundo é em cor azul.
- . O «P» é em cor azul e o espaço que o circunda em cor branca.
- . As estrelas em cor amarela.

Decreto-Lei n.º 31/85/M
de 13 de Abril

Adaptações ao regime jurídico da propriedade horizontal

As práticas específicas do tráfego imobiliário de Macau no âmbito da propriedade horizontal aconselham a adaptação do regime jurídico deste instituto no que respeita à sua constituição e registo.

Neste sentido se orientaram as intenções do Governo a partir da publicação do Decreto-Lei n.º 51/83/M, de 26 de Dezembro, ao detectar que prevaleciam procedimentos regulados pelo Decreto-Lei n.º 40 333, de 14 de Outubro de 1955, que deixaram de ser previstos pelo Código Civil.

Houve então a preocupação de dar segurança a situações que não se aferiam pela lei vigente, eliminando a possibilidade da sua invalidação e garantindo o acolhimento no registo predial, com o valor de título de constituição da propriedade horizontal, do documento emitido pela Direcção dos Serviços de Obras Públicas e Transportes destinado a comprovar a autonomia das fracções.

Após ponderado estudo, em que foram tidos em conta os pontos de vista dos intervenientes mais directamente interessados, designadamente através dos contactos para o efeito mantidos com a Associação de Construtores Cívicos e Empresas de Fomento Predial de Macau, adoptam-se medidas que, sem prejuízo das necessárias cautelas de certeza e segurança, visam suprimir entraves burocráticos que perturbam a rapidez das transacções dos imóveis.

Desta forma,

— Permite-se a constituição da propriedade horizontal no processo administrativo da aprovação do projecto de construção, o que, em bom rigor, é uma alternativa à escritura na formalização do modo de constituição por negócio jurídico;

— Institui-se um sistema uniforme de designação das fracções autónomas em substituição do que se encontra regulado na alínea e) do n.º 1 do artigo 149.º do Código do Registo Predial — designação por letra maiúscula, segundo a ordem alfabética referida ao conjunto do edifício —, o qual nunca adquiriu significado na prática das transacções de Macau;

— Permite-se o registo provisório por natureza da constituição da propriedade horizontal, bem como o seu registo reportado a blocos ou corpos distintos de edifícios que sejam construídos por fases.

— Estas medidas antecipam as que, num grau mais avançado, vão ser concretizadas com a próxima publicação do novo Código do Registo Predial, e representam mais um passo no conjunto das providências adoptadas pelo Governo com vista ao fomento da indústria da construção civil, que constitui uma das vertentes da política de habitação para o Território que vem sendo prosseguida pela Administração.

Nestes termos;

Ouvido o Conselho Consultivo;

O Encarregado do Governo de Macau decreta, nos termos do n.º 1 do artigo 13.º do Estatuto Orgânico de Macau, para valer como lei no território de Macau, o seguinte:

Artigo 1.º

(Constituição da propriedade horizontal)

1. Além dos modos previstos no artigo 1417.º do Código Civil, o regime da propriedade horizontal pode ser constituído