



BOLETIM OFICIAL

PREÇO DESTE NÚMERO — 184\$00

Toda a correspondência quer oficial, quer relativa a anúncios e à assinatura do Boletim Oficial deve ser enviada à Administração da Imprensa Nacional, na cidade da Praia.

Os originais dos vários serviços públicos deverão conter a assinatura do chefe, autenticada com o respectivo carimbo a óleo ou selo branco.

O preço dos anúncios é de 1200\$ a lauda. Quando o anúncio for exclusivamente de tabelas intercaladas no texto, será o respectivo espaço acrescentado de 50%.

O mínimo de cobrança pela inserção no Boletim Oficial de qualquer anúncio ou outro assunto sujeito a pagamento é de 600\$.

Não serão publicados anúncios que não venham acompanhados da importância ísa para garantir o seu custo.

Os demais actos referente à publicação no Boletim Oficial estão regulamentados pelo Decreto n.º 74/92, publicado no Suplemento ao Boletim Oficial n.º 26/92, de 30 de Junho

ASSINATURAS

Para o país:	Ano		Semestre	
	I Série	1 800\$00	1 200\$00	I Série
II Série.....	1 000\$00	600\$00	II Série.....	1 600\$00 1 200\$00
I e II Séries	2 500\$00	1 500\$00	I e II Séries	3 100\$00 2 100\$00
AVULSO por cada página ..	4\$00		Para outros países:	
Os períodos de assinaturas contam-se por anos civis e seus semestres. Os números publicados antes de ser tomada a assinatura, são considerados venda avulsa.				
			I Série	
			II Série.....	
			I e II Séries	

AVISO

Os Ex.mos assinantes do *Boletim Oficial* são avisados que devem renovar ou inscrever as suas assinaturas para 1994, até 31 de Dezembro do corrente ano.

O respectivo expediente encerra-se impreterivelmente nessa data, sendo considerados de venda avulsa os números publicados posteriormente.

As guias modelo B comprovativas do pagamento das assinaturas nas recebedorias de Finanças dos concelhos do País, deverão ser enviadas à Imprensa Nacional de modo a darem entrada antes de 1 de Janeiro, sem que as inscrições serão feitas à data da recepção, sujeitando-se os interessados ao pagamento avulso dos números publicados depois de 31 de Dezembro. As demais condições de assinatura, sua remessa e direitos inerentes, são as que constam da Portaria n.º 57/92, publicada no *Boletim Oficial* I Série n.º 16/92, de 19 de Outubro.

TABELA A

Assinaturas	Cabo Verde		Países de Língua Oficial Portuguesa		Outros Países	
	Anual	Semestral	Anual	Semestral	Anual	Semestral
1ª Série	1 800\$00	1 200\$00	2 400\$00	1 800\$00	2 800\$00	2 200\$00
2ª Série	1 000\$00	600\$00	1 600\$00	1 200\$00	2 000\$00	1 600\$00
1ª e 2ª Séries	2 500\$00	1 500\$00	3 100\$00	2 100\$00	3 500\$00	2 500\$00

TABELA B

Destino	Portes	
	Anual	Semestral
Cabo Verde	1 000\$00	500\$00
Estrangeiro	1 800\$00	900\$00

SUMÁRIO

CONSELHO DE MINISTROS:

Decreto-Lei n.º 14/94:

Revê o Estatuto da Indústria Hoteleira e Similar.

Decreto-Regulamentar n.º 4/94:

Estabelece as normas respeitantes à instalação, classificação e funcionamento dos estabelecimentos hoteleiros e similares.

BANCO DE CABO VERDE:

Rectificações

Ao aviso n.º 4/94 publicado no *Boletim Oficial* n.º 6, I Série, de 6 de Fevereiro.

Ao aviso n.º 13/93 publicado no *Boletim Oficial* n.º 40, I Série de 25 de Outubro.

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto-Lei nº 14/93

de 14 de Março

Com a concentração no Instituto Nacional do Turismo de toda a problemática do estudo e da coordenação e execução das medidas e acções compreendidas na política turística nacional, impõe-se adaptar o Estatuto da Indústria Hoteleira e Similar, aprovado pelo Decreto nº 10/92, de 21 de Janeiro, à nova realidade jurídico-administrativa.

Assim, com o presente diploma procede-se à revisão do referido Estatuto, transferindo-se todos os poderes conferidos pelo mesmo à extinta Direcção-Geral do Turismo para o Instituto Nacional do Turismo e, com vista a actualizar as soluções nele adoptadas, tomando-se providências tendentes à melhoria da classificação dos estabelecimentos hoteleiros de interesse para o turismo e do seu funcionamento e ao estabelecimento de um regime sancionatório para as infracções das normas reguladoras da indústria hoteleira e similar mais eficaz.

Nestes termos,

No uso da faculdade conferida pela alínea a) do nº 2 do artigo 216º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

CAPÍTULO I

Âmbito e liberdade de acesso à actividade hoteleira e similar

Artigo 1º

O presente diploma destina-se a estabelecer as normas respeitantes ao aproveitamento dos recursos turísticos do País e ao exercício da indústria hoteleira e similar, em ordem a preservar e valorizar as características sócio-económicas locais e o meio ambiente e a garantir a qualidade da oferta turística nacional.

Artigo 2º

1. É livre o acesso de todas as pessoas, nacionais e estrangeiras à indústria hoteleira e similar, não podendo as necessárias autorizações ser denegadas se não com fundamento na desconformidade com a lei e seus regulamentos.

2. Os estrangeiros, porém, só podem explorar estabelecimentos hoteleiros e similares previamente declarados de utilidade turística.

3. O disposto no número anterior aplica-se às sociedades comerciais proprietárias e/ou exploradoras de estabelecimentos hoteleiros e similares em que parte do capital social proveniente de investimento estrangeiro seja superior a 40%

CAPÍTULO II

Das atribuições e competência

Artigo 3º

1. No âmbito das atribuições do Instituto Nacional do Turismo compete-lhe, nos termos do presente diploma:

- a) Coordenar e opinar sobre as operações de loteamento urbano desde que incluam qualquer empreendimento cuja aprovação esteja no âmbito das suas competências;
- b) Aprovar, sem prejuízo da competência atribuída a outras entidades, nos termos definidos no presente Decreto-Lei, a localização, os ante-projectos e os projectos dos estabelecimentos hoteleiros e similares;
- c) Classificar os estabelecimentos;
- d) Aprovar as respectivas denominações;
- e) Autorizar a abertura;
- f) Fiscalizar as instalações, exploração e funcionamento de todos os estabelecimentos hoteleiros e similares;
- h) Ordenar as providências necessárias para corrigir as deficiências verificadas;
- i) Conhecer das reclamações apresentadas sobre o seu funcionamento e instalações;
- j) Aplicar sanções por infracções ao disposto no presente diploma e suas disposições regulamentares.

2. Sempre que haja lugar à intervenção de outras entidades, compete ainda ao Instituto Nacional do Turismo, promover a apreciação conjunta dos assuntos pendentes dar o seu parecer ou informar-se do andamento dos processos.

Artigo 4º

1. Compete ao Instituto Nacional do Turismo a organização de um registo de todos os estabelecimentos hoteleiros e similares, do qual constarão a denominação aprovada, a empresa proprietária e a exploradora e os demais elementos necessários à sua caracterização económico-jurídica.

2. Desse registo constarão também as reclamações recebidas e as sanções aplicadas.

3. Para este efeito, os tribunais e outras entidades que proferirem decisões relativas a infracções previstas neste diploma e suas disposições regulamentares darão conhecimento do Instituto Nacional do Turismo das sanções que tiverem aplicado.

CAPÍTULO III

Disposições gerais

Artigo 5º

1. Serão declarados de interesse para o turismo os estabelecimentos hoteleiros e similares que satisfaçam os requisitos mínimos estabelecidos neste diploma e suas disposições regulamentares.

2. Poderão ainda ser declarados de interesse para o turismo os estabelecimentos que por dificuldades resultantes do meio onde se integram não possuam os requisitos mínimos para a classificação mas que constituam, pelas características do serviço prestado, importante elemento de apoio às infra-estruturas turísticas de uma zona.

3. A declaração de interesse para o turismo será feita pelo Instituto Nacional de Turismo.

Artigo 6º

1. Sem prejuízo da sanção que ao caso couber, a declaração de interesse para o turismo será revogada oficialmente quando, pelo deficiente estado de conservação das instalações ou reiteradas deficiências de serviço, o estabelecimento deixar de satisfazer aos requisitos mínimos estabelecidos.

2. Quando a revogação prevista no número anterior tiver como causa o deficiente estado de conservação das instalações, só poderá ser executada se, depois de notificado o interessado das obras a efectuar e do prazo para a sua realização, este não der cumprimento ao determinado.

Artigo 7º

1. A classificação atribuída aos estabelecimentos nos termos dos artigos 14º e 22º, poderá a qualquer tempo ser revista pelo Instituto Nacional do Turismo, oficialmente ou a requerimento do interessado, verificada a alteração dos pressupostos que a determinaram.

2. A desclassificação oficiosa terá lugar, independentemente da aplicação de qualquer sanção, quando por deficiente estado de conservação ou reiteradas deficiências de serviço, o estabelecimento não corresponder a grupo ou categoria em que estiver incluído.

Artigo 8º

Serão observadas nessa regulamentação, com as necessárias adaptações, as disposições genéricas, contidas neste diploma e as

que regularem as actividades turísticas ao ar livre, consoante as características e natureza do empreendimento.

Artigo 9º

1. Os estabelecimentos hoteleiros e similares são considerados como lugares públicos.

2. O disposto no nº 1 anterior entende-se sem prejuízo do direito de proibição de acesso e permanência no estabelecimento às pessoas que:

- a) Evidenciem o propósito de não consumir bens ou serviços do estabelecimento;
- b) Perturbem a ordem pública ou a convivência social no estabelecimento;
- c) Não respeitem as normas mínimas de higiene;
- d) Denotem fortes indícios de embriaguez ou de efeitos de estupefacientes.

3. Exceptuam-se do disposto no número 1, os estabelecimentos destinados apenas aos associados ou beneficiários das empresas proprietárias ou exploradoras.

Artigo 10º

Nas denominações dos estabelecimentos hoteleiros ou similares deverá ser utilizado o crioulo ou o português, podendo ser autorizado o emprego de palavras noutras línguas estrangeiras quando os usos internacionais ou razões de ordem turística o justificarem.

Artigo 11º

1. Os estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma não poderão usar nomes iguais aos outros já existentes ou por tal forma semelhante que possam induzir em erro, salvo se estiverem integrados na mesma organização.

2. Para efeito do disposto no número anterior o Instituto Nacional do Turismo pode determinar a alteração do nome do estabelecimento que abrir em último lugar, sem prejuízo dos direitos resultantes da propriedade industrial.

3. O disposto neste artigo não se aplica às denominações já autorizadas.

Artigo 12º

1. Poderão ser declarados de utilidade turística os estabelecimentos hoteleiros e similares, que pelo seu elevado nível de serviços e instalações dentro da respectiva categoria, ou pela

sua localização contribuam de forma relevante para a realização dos objectivos da política nacional de turismo.

2. A declaração de utilidade turística rege-se por lei específica.

CAPÍTULO IV

Da classificação dos estabelecimentos de interesse para o turismo

SECÇÃO I

Dos estabelecimentos hoteleiros

Artigo 13º

1. São estabelecimentos hoteleiros os destinados a proporcionar alojamento, mediante remuneração, com ou sem fornecimento de refeições e outros serviços acessórios.

2. Não se consideram estabelecimentos hoteleiros, para efeito do disposto no presente diploma, 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.

3. O simples facto de numa casa particular residirem hóspedes com carácter estável não se considera, para efeitos deste diploma, exercício de indústria hoteleira, desde que o seu número não seja superior a três.

4. É vedado aos estabelecimentos hoteleiros alojar os seus clientes em casas particulares.

Artigo 14º

1. Os estabelecimentos hoteleiros de interesse para o turismo classificar-se-ão, nos termos regulamentares, nos seguintes grupos e categorias:

Grupo 1. Hotéis de cinco, quatro, três e duas estrelas;

Grupo 2. Pensões de quatro, três, duas e uma estrelas;

Grupo 3. Pousadas de quatro e três estrelas;

Grupo 4. Hotéis-apartamentos de quatro, três e duas estrelas;

Grupo 5. Aldeamentos turísticos de luxo, 1ª e 2ª.

2. Os estabelecimentos que, de acordo com o disposto em regulamento, possam apenas oferecer alojamento e primeiro almoço classificar-se-ão de residenciais.

Artigo 15º

Os estabelecimentos hoteleiros de interesse para o turismo, usarão obrigatoriamente na sua denominação, de acordo com a classificação que lhes tenha sido atribuída, a nomenclatura constante do nº 1 do artigo anterior, e só eles a poderão usar.

Artigo 16º

Considera-se hotel o estabelecimento que ocupa a totalidade de um edifício ou parte dele completamente independente, constituindo as suas instalações um todo homogéneo e dispondo de acesso directo aos andares para o uso exclusivo dos clientes.

Artigo 17º

Considera-se pensão o estabelecimento hoteleiro que, pelas suas instalações, equipamento, aspecto geral, localização e capacidade, não obedeça às normas estabelecidas para a classificação como hotel e satisfaça aos requisitos previstos em regulamento ao presente diploma.

Artigo 18º

Considera-se pousada o estabelecimento hoteleiro situado fora dos centros urbanos, oferecendo boas condições de conforto e comodidade e destinados a fornecer aos turistas alojamento e, se necessário, alimentação.

Artigo 19º

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. Consiste a exploração em regime hoteleiro na locação dia-a-dia ou por período até um mês, acompanhada, pelo menos, da prestação de serviço de limpeza.

Artigo 20º

Aldeamentos turísticos são estabelecimentos, constituídos por um complexo de instalações interdependentes, objecto de uma exploração integrada, que se destine a proporcionar aos turistas, mediante remuneração, qualquer forma de alojamento para-hoteleiro, acompanhado de serviços acessórios e com equipamento complementar e de apoio.

SECÇÃO II

Dos estabelecimentos similares

Artigo 21º

1. Consideram-se estabelecimentos similares dos hoteleiros, qualquer que seja a sua denominação, os destinados a proporcionar ao público, mediante remuneração, alimentos ou bebidas para serem consumidos no próprio estabelecimento.

2. Os estabelecimentos não compreendidos no número anterior, em que seja exercida, ainda que acessoriamente, alguma das

actividades a que se refere o mesmo número, ficam, na parte respectiva, sujeitas às disposições deste diploma para os estabelecimentos similares, com as necessárias adaptações.

3. Não são havidos como estabelecimentos similares

dos hoteleiros:

- a) As casas particulares que proporcionam alimentação a hóspedes de carácter estável, desde que o seu número não seja superior a três;
- b) As cantinas de organismos públicos, de associações ou de empresas, que fornecem alimentação ao respectivo pessoal;
- c) Em geral, quaisquer estabelecimentos, de fim não lucrativo, cuja possibilidade de frequência seja restrita a um grupo delimitado, com exclusão do público em geral.

Artigo 22º

1. Os estabelecimentos similares dos hoteleiros classificam-se nos seguintes grupos e categorias:

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

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

Grupo 3. Salas de dança de luxo, 1ª e 2ª.

2. No grupo 1 incluem-se aqueles cuja actividade fundamental consiste no fornecimento de refeições principais, abrangendo também os estabelecimentos denominados "Snack-bares", "Self-services" e semelhantes.

3. No grupo 2 incluem-se os estabelecimentos cuja actividade fundamental consiste no fornecimento de bebidas ou pequenas refeições, nomeadamente os designados por cafés, cervejarias, casas de chá, bares e gelatarias.

4. No grupo 2 incluem-se os estabelecimentos cuja actividade fundamental consiste em proporcionar locais para dançar, com ou sem espectáculo de variedades e com serviços de bebidas ou pequenas refeições nomeadamente, os designados na prática internacional como discotecas, "boîtes", "night-clubs" e "dancings".

Artigo 23º

Quando no mesmo estabelecimento forem exercidas actividades correspondentes a mais do que um grupo, a classificação atribuída corresponderá à determinada pela actividade principal.

Artigo 24º

Os estabelecimentos similares dos hoteleiros de interesse para o turismo usarão obrigatoriamente na sua denominação, de acordo com a classificação que lhes tenha sido atribuída, a nomenclatura constante do nº 1 do artigo 22º e só eles a poderão usar.

Artigo 25º

1. Para poder instalar-se qualquer estabelecimento hoteleiro ou similar deverá, em primeiro lugar, ser requerido ao Instituto Nacional do Turismo, que o empreendimento seja declarado de interesse para o turismo ou sem interesse para o turismo, no prazo e sob a cominação que forem fixados em regulamento.

2. Se o empreendimento for declarado sem interesse para o turismo o processo será devolvido ao requerente para que requeira à câmara municipal respectiva a sua aprovação.

CAPÍTULO V

Da instalação dos estabelecimentos de interesse para o turismo

Artigo 26º

1. Serão organizados pelo Instituto Nacional do Turismo os processos respeitantes à aprovação da localização e à aprovação do ante-projecto e do projecto dos estabelecimentos hoteleiros e similares, de interesse para o turismo, ainda que haja lugar à intervenção de outras entidades ou serviços.

2. Neste último caso, deverá o Instituto Nacional do Turismo promover as diligências necessárias para obter dessas entidades ou serviços os respectivos pareceres.

Artigo 27º

1. Sempre que haja lugar à intervenção de outras entidades ou serviços, o Instituto Nacional do Turismo remeter-lhe-á, por ofício registado com aviso de recepção ou protocolo, os elementos apresentados para obtenção das respectivas autorizações, aprovações ou pareceres, nos termos do número seguinte:

2. Para o efeito o Instituto Nacional do Turismo poderá:

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

Artigo 28º

1. No caso da alínea a) do número 2 do artigo anterior, as entidades ou serviços consultados deverão pronunciar-se no prazo de 45 dias a partir da data do recebimento dos elementos.

2. Quando não o fizerem entender-se-á que nada têm a opor ao requerido.

Artigo 29º

1. No caso da alínea b) do nº 2 do artigo 27º, as reuniões terão lugar no prazo máximo de 45 dias, a contar da data do recebimento dos elementos pelas entidades ou serviços consultados.

2. Nestas reuniões, os pareceres de cada entidade ou serviço serão comunicados pelo seu representante, continuando a aplicar-se a esses pareceres as correspondentes normas legais em tudo que não forem contrárias ao disposto neste diploma.

3. Das reuniões será lavrada uma acta, da qual constarão as entidades ou serviços convocados e os respectivos pareceres.

4. A acta será aprovada e assinada pelos intervenientes no fim das reuniões e enviada para conhecimento a todas as entidades ou serviços interessados.

Artigo 30º

1. Com excepção do disposto nos artigos seguintes a intervenção de outras entidades ou serviços verificar-se-á apenas quanto a localização dos empreendimentos.

2. Aprovada a localização, caberá ao Instituto Nacional do Turismo e às câmaras municipais respectivas pronunciar-se sobre os respectivos ante-projectos ou projectos.

Artigo 31º

O Instituto Nacional do Turismo deverá comunicar ao interessado o que for decidido quanto à localização, ante-projecto, ou projecto, devendo fazê-lo no prazo de dez dias contado da última decisão tomada.

Nenhuma entidade ou serviço poderá:

- a) Passar licença ou conceder alvarás de sua competência para a construção, instalação ou funcionamento de estabelecimentos hoteleiros e similares sem que o interessado tenha obtido do Instituto Nacional do Turismo, a aprovação do respectivo projecto e a autorização de abertura.
- b) Recusar a passagem das licenças da sua competência, desde que o interessado tenha obtido as respectivas autorizações, aprovações ou pareceres nos termos do presente Decreto-Lei.

Artigo 33º

O Instituto Nacional do Turismo fixará, aquando da aprovação dos projectos de novos empreendimentos, o prazo em que deve ser iniciada a respectiva construção, caducando a aprovação se o prazo não for respeitado.

Artigo 34º

1. A execução de quaisquer obras, que não sejam de simples conservação, nos estabelecimentos hoteleiros e similares está sujeita, com as necessárias adaptações, ao disposto neste capítulo e respectivas disposições regulamentares.

2. No caso de as obras serem destinadas a obter a reclassificação do estabelecimento, o interessado deverá referi-lo expressamente aquando da apresentação do ante-projecto ou projecto.

Artigo 35º

1. Nos prédios ou partes de prédios expressamente arrendados para o exercício da indústria hoteleira ou similar podem ser feitas, independentemente de autorização do locador, obras que interessem directamente à exploração da indústria, desde que tenham sido previamente aprovadas e não ponham em risco a segurança do edifício, ou quando sejam meras benfeitorias.

2. Salvo no caso de benfeitorias, o locatário notificará o locador, por carta registada com aviso de recepção, das obras que se propõe realizar, podendo este, nos quinze dias imediatos, exigir daquele que, por qualquer dos meios previstos na lei, lhe preste caução de montante não inferior ao valor das obras de repositição destinada a assegurar a obrigação de restituir o prédio no estado em que o recebeu.

3. Se não houver acordo quanto ao montante da caução, poderá esta ser prestada pelo mínimo, para o efeito de se iniciarem as obras, sem prejuízo de recurso a um tribunal arbitral, que decida segundo as regras de equidade, para um eventual reforço posterior da caução.

4. A execução de obras pelo locatário nos termos deste artigo, não pode dar lugar a aumento das rendas.

CAPÍTULO VI

Da vistoria, fiscalização e funcionamento dos estabelecimentos de interesse para o turismo

Artigo 36º

1. Os processos respeitantes à classificação, disciplina e funcionamento dos estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma e suas disposições regulamentares, serão organizados pelo Instituto Nacional do Turismo, com excepção dos declarados sem interesse para o turismo, que serão organizados pela câmara municipal do respectivo concelho.

Artigo 37º

1. Nenhum dos estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma poderá iniciar a sua exploração sem prévia autorização, precedida de vistoria, das entidades a seguir indicadas, consoante o caso:

- a) Do Instituto Nacional do Turismo, quando se tratar de estabelecimento hoteleiro ou similar com interesse para o turismo;
- b) Das câmaras municipais, nos restantes casos.

2. A vistoria a realizar pelo Instituto Nacional do Turismo, prevista na alínea a) do número anterior, terá por fim verificar a conformidade do estabelecimento com o projecto aprovado e atribuir-lhe a respectiva classificação.

Artigo 38º

1. Quando se tratar de vistoria para efeitos de classificação ou reclassificação, requerida pelo interessado, deverá a mesma ser realizada no prazo máximo de 20 dias contados da data do respectivo pedido.

2. O Instituto Nacional do Turismo poderá realizar a vistoria para além do prazo previsto no número anterior por razões devidamente justificadas, desde que do facto avise previamente o interessado marcando novo prazo para o efeito.

3. Se o não fizer poderá, o interessado, iniciar a exploração do estabelecimento com a categoria solicitada no requerimento.

Artigo 39º

1. Sem prejuízo do disposto no nº 1 do artigo anterior quaisquer estabelecimentos que entrem em funcionamento antes da vistoria, serão imediatamente encerrados até à realização da mesma, por ordem do Presidente do Instituto Nacional do Turismo, sem prejuízo de outras sanções previstas no presente diploma e seus regulamentos.

2. As autoridades administrativas e policiais farão cumprir a determinação.

Artigo 40º

1. A autorização de abertura dos estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma constará de alvará a emitir pelo Instituto Nacional do Turismo ou pela Câmara Municipal do concelho onde estiver instalado o empreendimento, consoante se tratar de estabelecimento declarado de ou sem interesse para o turismo.

2. O alvará previsto no número anterior substitui todas as licenças e alvarás que eram exigidos para efeito de exploração destes estabelecimentos, até à entrada em vigor do presente diploma.

3. As taxas devidas pela emissão do alvará de abertura são fixadas pelo membro do Governo com tutela sobre o sector do turismo.

Artigo 41º

1. O Instituto Nacional do Turismo, poderá a qualquer tempo, realizar as vistorias e inspecções que considerar convenientes aos estabelecimentos hoteleiros e similares.

2. Aos proprietários e/ou exploradores, cumpre prestar todo o apoio e fornecer as informações solicitadas pelos funcionários incumbidos da missão, sob pena de sanção.

Artigo 42º

1. Os estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma não devem apresentar deficiências susceptíveis de por em perigo a saúde dos consumidores ou o prestígio do turismo nacional.

2. As deficiências susceptíveis de pôr em perigo a saúde dos consumidores serão verificadas pelo Instituto Nacional do Turismo, para o que solicitará o necessário apoio técnico dos serviços competentes do Ministério da Saúde.

Artigo 43º

Os estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma deverão estar dotados dos meios adequados para a prevenção de risco contra incêndios, de acordo com as normas a estabelecer em regulamento.

Artigo 44º

Em todos os estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma será obrigatória a afixação de placa normalizada com a classificação, de acordo com o estabelecido em regulamento.

Artigo 45º

Nos estabelecimentos hoteleiros, deverão existir, para serem entregues aos clientes aquando da sua entrada, cartões de hóspede dos quais constarão, os elementos a definir em regulamento.

Artigo 46º

Em todos os estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma existirá um livro de reclamações que será obrigatoriamente facultado aos clientes que o solicitem nos termos e para os efeitos a definir em regulamento.

Artigo 47º

Os hotéis de cinco e quatro estrelas e os aldeamentos turísticos de luxo deverão dispor de um director nos termos a definir em regulamento.

Artigo 48º

1. A exploração de cada estabelecimento deverá ser globalmente realizada por uma única entidade, que é a primeira responsável pelo seu funcionamento, bem como pelo cumprimento das normas reguladoras da actividade.

2. A unidade de exploração do estabelecimento não é impeditiva de a sua propriedade pertencer a uma pluralidade de pessoas.

3. O disposto no número 1 não impede que a empresa exploradora contrate com outras entidades a prestação de alguns serviços que integram o estabelecimento, desde que o seu nível seja compatível com a sua categoria.

4. Salvo no caso de aldeamentos turísticos nenhuma unidade de alojamento pode ser retirada da exploração hoteleira sob pena de:

- a) Caducidade automática do alvará de abertura do estabelecimento e consequente encerramento;
- b) Revogação automática da utilidade turística atribuída ao estabelecimento;
- c) Perda de benefícios e incentivos que porventura lhe tivessem sido concedidas;
- d) Vencimento imediato de todos os créditos concedidos para a construção do empreendimento.

5. Para além do disposto no número anterior ser-lhe-á, ainda, retirada a licença de utilização do edifício.

Artigo 49º

1. Sempre que um estabelecimento seja propriedade de várias entidades ou pessoas, estas serão responsáveis, na proporção correspondente ao valor da sua fracção imobiliária ou unidade de alojamento, pela manutenção e conservação de todas as estruturas e instalações comuns necessárias ao seu funcionamento, nos termos estabelecidos em legislação específica.

2. Tratando-se de empreendimentos que se desenvolvam em superfície, a obrigação prevista no número anterior, compreende a conservação e manutenção das suas instalações, equipamentos e serviços de utilização turística considerados comuns, nos termos fixados em legislação específica.

3. A obrigação a que se refere o número anterior é independente da desafectação da respectiva fracção imobiliária ou unidade de alojamento à exploração turística, sendo os encargos resultantes do seu cumprimento suportados por todos os proprietários, na percentagem correspondente a cada um.

Artigo 50º

1. Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior o regime de propriedade e as relações entre os proprietários e entre estes e a entidade exploradora serão definidos em legislação específica.

Artigo 51º

Os estabelecimentos hoteleiros e similares fornecerão ao Instituto Nacional do Turismo, com periodicidade a definir em regulamento, os elementos sobre o índice de ocupação, o movimento de hóspedes e outras que forem determinados

CAPÍTULO VII

Das infracções e sua sanção

Artigo 52º

1. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal emergente dos actos praticados, a infracção aos artigos 9º nº1, 10º, 11º nº 1, 13º nº 4, 15º, 24º, 37º nº 1, 42º nº1, 43º, 44º, 45º, 46º, 47º e 48º são punidas com multa até 500 000\$.

2. O limite da multa prevista no número anterior será aumentado para o dobro em caso de reincidência.

3. Considera-se que há reincidência sempre que no período de um ano contado da data do cometimento de uma infracção seja praticada no mesmo estabelecimento qualquer outra, às regras previstas neste diploma e seus regulamentos.

Artigo 53º

1. As infracções referidas no artigo anterior poderão ainda, ser passíveis das seguintes sanções acessórias:

- a) Apreensão do material através do qual se realiza a infracção;
- b) Suspensão temporária do funcionamento do estabelecimento;
- c) Encerramento definitivo do estabelecimento.

2. Quando a gravidade ou as circunstâncias da infracção o aconselharem, poderá ser decidido dar publicidade à sanção aplicada.

Artigo 54º

1. Quando em relação a um estabelecimento hoteleiro for aplicada algumas das sanções previstas nas alíneas b) e c) do artigo 53º o estabelecimento só encerrará depois de terminarem a sua estada todos os hóspedes que à data da notificação nele se encontrarem.

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

3. A infracção ao disposto nos números anteriores, ou qualquer conduta destinada a evitar a sua aplicação constituem crime de desobediência e serão puníveis nos termos do Código Penal.

Artigo 55º

1. A instrução de processos relativos às infracções previstas neste diploma e seu regulamento são da competência do Instituto Nacional do Turismo.

2. Para efeito do disposto no número anterior todas as entidades ou agentes que tomarem conhecimento de qualquer infracção deverão participá-la ao Instituto Nacional do Turismo.

3. Na instrução dos processos deverão sempre ser ouvidos os interessados bem como as testemunhas por eles indicados.

Artigo 56º

1. A competência para a aplicação de multa cujo valor seja superior a 75 000\$ bem como das sanções acessórias previstas na alínea e) do nº 1 e do nº 2 do artigo 53º é do membro do Governo com tutela sobre o sector do turismo.

2. A competência para aplicação de multas até 75 000\$ e das sanções acessórias previstas nas alíneas a) e b) do nº 1 do artº 53º são da competência do Presidente do Instituto Nacional do Turismo.

3. Das sanções aplicadas pelo Presidente do Instituto Nacional do Turismo, cabe recurso hierárquico, a interpor no prazo de oito dias a contar da data da notificação, se o montante for superior a 50 000\$ ou, se for aplicada a sanção acessória de suspensão temporária de funcionamento.

4. O recurso contencioso interposto nos termos da lei geral, da decisão que aplique quaisquer das sanções previstas neste diploma, não terá efeito suspensivo, salvo em caso de multa cuja execução será suspensa na fase da penhora.

Artigo 57º

1. A determinação da medida da multa far-se-á em função da gravidade da infracção, dos prejuízos causados ao turismo nacional e da culpa e capacidade económica do agente.

2. Sem prejuízo dos limites fixados no nº 1 do artigo 52º, a multa deverá, sempre que possível, exceder o benefício económico que o agente retirou da prática da infracção.

Artigo 58º

1. Independentemente da aplicação de qualquer sanção, o Instituto Nacional do Turismo cobrará dos estabelecimentos as importâncias por eles indevidamente recebidas dos clientes para além dos preços legalmente, fixados, e providenciará no sentido da sua restituição.

2. Sendo, porém, desconhecido o paradeiro destes, de sorte que seja de presumir o seu desinteresse no reembolso, as quantias cobradas reverterão a favor do Fundo de Desenvolvimento Turístico.

Artigo 59º

O produto das multas aplicadas nos termos do presente diploma constitui receita do Fundo de Desenvolvimento Turístico.

CAPÍTULO VIII

Disposições finais e transitórias

Artigo 60º

1. Os preços a praticar nos estabelecimentos hoteleiros e similares de interesse para o turismo, pelos aposentos, refeições e demais serviços próprios da respectiva indústria, deverão constar de tabelas aprovadas, nos termos regulamentares, pelo Instituto Nacional do Turismo, sob proposta das empresas.

2. O Membro do Governo com tutela sobre o sector do turismo poderá, no entanto, fixar os preços dos bens e serviços que houver por convenientes, devendo estes constar também das tabelas referidos no número anterior.

Artigo 61º

O Governo legislará acerca das actividades turísticas e dos meios complementares de alojamento turístico, aplicando-se o presente diploma, com as necessárias adaptações, em tudo o que não for especialmente previsto.

Artigo 62º

O processo de harmonização da situação das empresas hoteleiras e similares existentes com as decorrências e exigências do presente diploma será previsto em regulamento.

Artigo 63º

É revogado o Decreto nº 10/92, de 21 de Janeiro.

Artigo 64º

O presente diploma entra em vigor conjuntamente com o seu regulamento.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

Carlos Veiga — João Higinio de Rosário — Úlpio Napoleão Fernandes.

Promulgado em 25 de Janeiro de 1994.

Publique-se.

O Presidente da Republica, ANTÓNIO MANUEL MASCARENHAS GOMES MONTEIRO

Referendado em 25 de Janeiro de 1994.

O Primeiro Ministro

Carlos Veiga

Decreto Regulamentar nº 4/94

de 14 de Março

Convindo regulamentar o Decreto-Lei nº 14/94, de acordo com o estatuído no artigo 62º.

No uso da faculdade conferida pela alínea b) do nº 2 do artigo 217º da Conatituição, o Governo decreta o seguinte:

CAPÍTULO I

Da Instalação dos Estabelecimentos

SECÇÃO I

Competência

Artigo 1º

1. Os processos respeitantes à instalação, classificação e funcionamento dos estabelecimentos hoteleiros e similares são organizados pelo Instituto Nacional do Turismo de harmonia com o disposto no Decreto-Lei nº 14/94 e no presente regulamento.

2. Na apreciação dos empreendimentos mencionados no número anterior, o Instituto Nacional do Turismo tomará em consideração os planos de desenvolvimento turístico.

SECÇÃO II

Da declaração de interesse para o turismo

Artigo 2º

1. Para poder instalar-se qualquer dos estabelecimentos previstos no artigo anterior deverá, em primeiro lugar, requerer-se que o mesmo seja declarado de interesse para o turismo.

2. Para este efeito deverá o requerimento ser acompanhado de um questionário de modelo normalizado a emitir pelo Instituto Nacional do Turismo, em duplicado, e de uma planta de localização do empreendimento, à escala 1:25 000.

3. O Instituto Nacional do Turismo pode ainda solicitar outros elementos que considere necessários para uma correcta apreciação do requerido.

Artigo 3º

1. No prazo de 30 dias contado da entrada do requerimento, o Instituto Nacional do Turismo deverá comunicar ao interessado a decisão tomada.

2. Considera-se que o empreendimento tem interesse para o turismo, se o Instituto Nacional do Turismo não comunicar ao interessado, a sua decisão no prazo referido no número anterior.

Artigo 4º

1. A declaração excepcional de interesse para o turismo dos estabelecimentos previstos no nº 2 do artigo 5º do Decreto-Lei nº 14/94, poderá ser feita oficiosamente ou a requerimento do interessado, devendo neste último caso, o requerente fundamentar a sua pretensão e solicitar uma vistoria ao estabelecimento.

2. O Instituto Nacional do Turismo poderá condicionar o deferimento da pretensão à realização, dentro do prazo que for fixado, das obras consideradas essenciais ao funcionamento do estabelecimento, com um nível aceitável.

Artigo 5º

1. Declarado um estabelecimento sem interesse para o turismo, o Instituto Nacional do Turismo poderá, a qualquer tempo, oficiosamente ou a requerimento do interessado, rever essa declaração, precedendo vistoria.

2. Quando a revisão tiver lugar por iniciativa do interessado, este deverá apresentar requerimento expondo fundamentadamente a sua pretensão.

3. No caso previsto no número anterior o interessado deverá instruir o requerimento com os elementos que seriam exigíveis para a apreciação da localização, do anteprojecto ou projecto do estabelecimento.

Secção III

Da Instalação dos Estabelecimentos Hoteleiros

Subsecção I

Localização

Artigo 6º

1. No prazo de seis meses, contado da data em que foi notificado da declaração de interesse para o turismo ou do termo do prazo a que se refere o nº 1 do artigo 3º, o interessado deverá apresentar os elementos referidos nos artigos seguintes, para apreciação em pormenor da localização do estabelecimento.

2. O Instituto Nacional do Turismo poderá, a requerimento do interessado, prorrogar o prazo referido no número anterior por períodos que não devem exceder, no seu conjunto, seis meses.

3. A declaração de interesse caducará se, decorrido esse prazo, os elementos a que se refere o número 1 não tiverem sido apresentados.

Artigo 7º

1. Quando se tratar de estabelecimento hoteleiro a instalar em edifício a construir os elementos a apresentar para apreciação da localização são os seguintes:

- 1) Planta de localização a que se refere o nº 2 do artigo 2º, salvo se já tiver sido apresentada;
- 2) Planta de implantação do empreendimento a escala de 1:1000 ou 1:2000, mostrando a situação da construção em relação à sua área envolvente;
- 3) Esboceto da solução prevista para o abastecimento de água, drenagens, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, arruamentos, acessos e electrificação;
- 4) Memória descritiva do empreendimento, indicando, nomeadamente:
 - a) Integração no local, sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;
 - b) Área total do terreno;
 - c) Partido geral da composição, zoneamento previsto, via de acesso, volumetria e cêrcea do edifício;
 - d) Área prevista para a construção;
 - e) Definição das zonas recreativas e espaços livres previstos;
 - f) Total previsto de quartos;
 - g) Total previsto de camas;
 - h) Indicação sumária das soluções para fornecimento de água e electricidade, bem como a rede de esgotos;
 - i) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
 - j) Quaisquer outros elementos que o interessado julgue convenientes para ilustrar as características particulares do empreendimento.

2. Quando se tratar de estabelecimentos a instalar em edifício já construído, os elementos a apresentar para apreciação da localização serão os seguintes:

- 1) Planta de localização a que se refere o nº 2 do artigo 2º, salvo se já tiver sido apresentada;
- 2) Esboceto da solução prevista para as infra-estruturas, a que se refere a alínea 7, 4) do nº1 deste artigo, se for caso disso;
- 3) Memória descritiva do empreendimento, indicando, nomeadamente:
 - a) Total previsto de quartos;
 - b) Indicação sumária das soluções para fornecimento de água e electricidade, bem como da rede de esgotos;
 - c) Arruamentos e acessos;
 - d) Área prevista para o estacionamento;

- e) Definição de zonas recreativas e espaços livres previstos;
- f) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
- g) Quaisquer outros elementos que o interessado julgue convenientes para ilustrar as características particulares do empreendimento;
- h) Fotografias, em formato 18cm x 24cm, das fachadas do edifício.

Artigo 8º

1. Aprovada a localização, o interessado deverá apresentar o respectivo ante-projecto ou o projecto no prazo que for fixado pelo Instituto Nacional do Turismo, o qual deverá, para o efeito, ter em atenção as características e a dimensão do empreendimento, não podendo, no entanto, ser inferior a seis meses nem superior a dois anos.

2. O Instituto Nacional do Turismo poderá, a requerimento fundamentado do interessado, prorrogar o prazo referido no número anterior não podendo o total de prorrogações exceder dois anos.

3. Se o ante-projecto ou o projecto não forem apresentados dentro do prazo, caducará a declaração de interesse para o turismo.

Subsecção II

Do ante-projecto e projecto

Artigo 9º

1. Quando se pretender construir um estabelecimento hoteleiro, o ante-projecto ou projecto será constituído pelos seguintes elementos:

- 1) Planta de implantação à escala de 1:100 ou 1:2000, que permita observar a situação da construção a realizar;
- 2) Plantas das edificações, nos seus diferentes pavimentos, à escala de 1:100 pelos quais se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações e a do equipamento;
- 3) Cortes no sentido longitudinal e transversal necessários para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pelas zonas dos acessos verticais;
- 4) Alçados à escala de 1:100 das fachadas dos diferentes edifícios, com a indicação dos materiais de acabamento e cores a empregar;
- 5) Ante-projecto ou projecto das infraestruturas a que se refere a alínea 4 do nº 1 do artigo 7º;
- 6) Memória descritiva e justificativa da qual conste, designadamente:
 - a) Características físicas do local: relevo, orientação geográfica, hidrográfica e cobertura vegetal;
 - b) Integração do edifício no local no aspecto arquitectónico e paisagístico;
 - c) Partido geral da composição e das características essenciais da construção dos edifícios;

d) Funcionamento dos diferentes serviços e instalações previstas e suas ligações, das circulações horizontais e verticais, dos processos de ventilação, das instalações e condicionamento de ar e outras similares consideradas e ainda, de uma maneira geral, de tudo o que se torne necessário descrever, para conveniente entendimento das soluções apresentadas;

e) Grupo e categoria pretendidas para o estabelecimento;

f) Prazo previsto para o início da construção.

2. Nas plantas a que se refere a alínea 2) do número anterior deve constar a indicação das áreas, em conformidade com as exigências da tabela anexa a este regulamento.

Artigo 10º

1. Quando se tratar de estabelecimento hoteleiro a instalar em edifício já construído, o ante-projecto ou projecto será constituído pelos seguintes elementos:

- 1) Planta do edifício nos diferentes pavimentos ocupados ou afectados ao estabelecimento à escala de 1:100, pelas quais se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações e a do equipamento;
- 2) Cortes no sentido 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 de acessos verticais;
- 3) Alçados à escala de 1:100 das fachadas do edifício;
- 4) Ante-projecto ou projecto das infraestruturas a que se refere a alínea 4) do nº 1 do artigo 7º, se for caso disso;
- 5) Memória descritiva e justificativa, da qual conste, designadamente:
 - a) Características essenciais da construção do edifício;
 - b) Funcionamento dos diferentes serviços e instalações previstas e suas ligações, das circulações horizontais e verticais, dos processos de ventilação, das instalações de condicionamento de ar e outras similares consideradas e ainda, de uma maneira geral, de tudo o que se torne necessário descrever para conveniente entendimento das soluções adoptadas;
 - c) Grupo e categoria pretendidas para o estabelecimento;
 - d) Prazo previsto para o início e termo das obras se as houver.

2. Na Planta a que se refere a alínea 2) do número anterior deve constar a indicação das áreas, em conformidade com as exigências da tabela anexa a este regulamento.

3. Quando se trate de pensões de uma ou duas estrelas, os elementos exigidos nas alíneas 1) a 3) do nº 1, poderão ser substituídas por uma única planta descritiva do estabelecimento, se não houver obras, ou a simplicidade destas o permitir.

Artigo 11º

1. No caso de o interessado ter apresentado ante-projecto, deverá, em seguida à sua aprovação apresentar o respectivo projecto.

2. O projecto será constituído pelos elementos previstos nos artigos 9º e 10º do presente regulamento completados com os pormenores próprios desta fase e dando satisfação aos condicionamentos estabelecidos na aprovação do ante-projecto.

3. Aplicar-se-á com as necessárias adaptações o disposto no artigo 8º.

Artigo 8º.

Secção IV

Da instalação dos estabelecimentos similares

Subsecção I

Localização

Artigo 12º

1. Declarado o estabelecimento similar de interesse para o turismo, o interessado deverá apresentar no Instituto Nacional do Turismo, para apreciação da localização, os elementos constantes dos artigos seguintes, conforme for o caso.

2. Aplicar-se-á a estes estabelecimentos, com as necessárias adaptações, o disposto no artigo 8º.

Artigo 13º

Tratando-se de estabelecimento similar a construir, os elementos a apresentar para apreciação da respectiva localização, serão os seguintes:

- 1) Planta de localização a que se refere o nº 2 do artigo 2º, salvo se já tiver sido apresentada;
- 2) Planta de implantação do empreendimento à escala de 1:1000 ou 1:2000, mostrando a situação da construção em relação a sua área envolvente;
- 3) Planta sumária das instalações;
- 4) Esboceto da solução prevista para o abastecimento de água, drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, acessos e electrificação;
- 5) Memória descritiva, da qual conste, designadamente:
 - a) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
 - b) Indicação das várias actividades, quando se pretendem exercer cumulativamente actividades correspondentes a vários grupos e da actividade principal;
 - c) Integração no local, sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;
 - d) Área total do terreno;
 - e) Área prevista para a construção;
 - f) Área prevista para o estacionamento;

- g) Indicação sumária das soluções para fornecimento de água e electricidade, bem como da rede de esgotos;
- h) Partido geral da composição, volumetria e áreas do edifício;
- i) Definição das zonas públicas e de serviços.

Artigo 14º

Quando se pretender instalar estabelecimento similar em edifício já construído, os elementos a apresentar para apreciação da localização serão os seguintes:

- 1) Planta de localização a que se refere o nº 2 do artigo 2º, salvo se já tiver sido apresentada;
- 2) Planta sumária das instalações;
- 3) Esboceto da solução prevista para as infraestruturas a que se refere a alínea 4) do artigo 13º, se for caso disso;
- 4) Memória descritiva da qual conste, designadamente:
 - a) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
 - b) Indicação das várias actividades, quando se pretendam exercer cumulativamente actividades correspondentes a vários grupos e da actividade principal;
 - c) Área total do estabelecimento;
 - d) Número de pisos ocupados;
 - e) Definição das zonas públicas e de serviço e respectivas áreas;
 - f) Indicação do pé direito das dependências a ocupar;
 - g) Fotografias, com formato 18cm x 24cm, das fachadas do edifício.

Subsecção II

Do ante-projecto e projecto

Artigo 15º

1. Aprovada a localização, o interessado deverá apresentar no Instituto Nacional do Turismo o respectivo projecto no prazo fixado para o efeito.

2. Aplicar-se-á, quanto a prazos, o disposto nos números 2 e 3 do artigo 8º.

Artigo 16º

Tratando-se de estabelecimento similar a construir, o projecto será constituído pelos elementos constantes das alíneas 1) a 5) do nº 1 do artigo 9º e ainda memória descritiva e justificativa, da qual conste designadamente:

- a) Integração do edifício no local no aspecto arquitectónico e paisagístico;
- b) Partido geral de 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.

Artigo 17º

Quando se pretender instalar estabelecimento similar em edificio já construído, o projecto será constituído pelos seguintes elementos:

- 1) Plantas dos diferentes pavimentos à escala 1:100, pela qual se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações e a do equipamento;
- 2) Cortes no sentido longitudinal e transversal à escala de 1:100, em número necessário para a boa compreensão do projecto;
- 3) Alçado ou alçados do estabelecimento de forma a permitir a apreciação do arranjo das fachadas, quando a ele houver lugar;
- 4) Esboceto da solução prevista para o abastecimento de água, drenagem, destino final dos esgotos domésticos pluviais, acessos e electrificação, se for caso disso;
- 5) Memória descritiva e justificativa, indicando:
 - a) Características essenciais da construção;
 - b) Materiais a aplicar;
 - c) Materiais de revestimento e decorativos a utilizar;
 - d) Características genéricas do estabelecimento e específicas das zonas públicas e de serviço;
 - e) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
 - f) Prazo previsto para o início das obras, se as houver.

Secção V

Disposições Comuns

Artigo 18º

1. Os elementos a que se referem os artigos 7º, 9º, 10º, 11º, 13º, 14º, 16º e 17º deverão ser apresentados em triplicado, com excepção das fotografias que serão em duplicado.

2. O Instituto Nacional do Turismo poderá exigir, se necessário, a apresentação de mais exemplares.

Artigo 19º

1. Além dos elementos referidos nas secções anteriores, o Instituto Nacional do Turismo poderá ainda solicitar do interessado quaisquer outros que forem julgados indispensáveis para uma correcta apreciação dos processos.

2. Estes elementos deverão ser solicitados ao interessado aquando da notificação da decisão sobre a fase anterior, salvo se a sua necessidade resultar de circunstâncias supervenientes.

3. O interessado poderá também, em qualquer caso, apresentar outros elementos que julgue convenientes para uma melhor apreciação das características do empreendimento.

Artigo 20º

1. Quando a instalação dos estabelecimentos hoteleiros e similares implica a utilização de terreno de domínio público marítimo ou sujeitos à jurisdição das autoridades marítimas, hidráulicas ou portuárias, o interessado deverá também apresentar documento das entidades competentes comprovativo de ter sido autorizada ou concedida aquela utilização.

2. Se o documento referido não for apresentado conjuntamente com os restantes elementos, o processo de localização será suspenso por um período de seis meses, findo o qual será arquivado, sem prejuízo do disposto no número seguinte ou de nova apreciação quando o documento for entregue.

3. Se no prazo referido no número anterior o interessado não apresentar, por circunstâncias independentes da sua vontade, o documento exigido, poderá o Instituto Nacional do Turismo, sempre que o interesse do empreendimento para o turismo nacional o justifique, propor superiormente às autoridades requeridas que sejam tomadas as providências necessárias à adopção do regime que se apresente como mais expedito e equilibrado para alcançar o fim pretendido.

Artigo 21º

1. Quando os elementos exigidos, nos termos das secções anteriores, não forem apresentados em conformidade com o disposto no presente regulamento, o Instituto Nacional do Turismo deverá solicitar imediatamente ao interessado que corrija ou supra as deficiências verificadas.

2. Neste caso, os prazos impostos só começarão a contar a partir da data em que forem corrigidas ou supridas as deficiências.

Artigo 22º

1. Quando houver lugar à intervenção de outras entidades ou serviços, e as decisões não tiverem sido tomadas em reunião conjunta, o Instituto Nacional do Turismo deverá pronunciar-se no prazo de trinta dias, a contar da última comunicação recebida.

Artigo 23º

1. Com a aprovação do projecto, o Instituto Nacional do Turismo comunicará ao interessado o prazo fixado para o início das obras.

2. O prazo previsto no número anterior pode ser prorrogado por motivo atendível, a requerimento do interessado, por um período de tempo considerado razoável.

Artigo 24º

Da apresentação, pelo interessado, dos elementos previstos neste capítulo ser-lhe-á passado recibo, do qual conste a data do seu recebimento e a menção dos elementos entregues.

Artigo 25º

O interessado terá sempre direito a ser informado do estado do processo e a obter as certidões que pretender, devendo indicar o fim para que as requer.

Capítulo II

**Requisitos comuns
a todos os estabelecimentos hoteleiros**

Secção I

Dos requisitos gerais

Artigo 26º

Para além dos requisitos previstos para cada grupo e categoria, os estabelecimentos hoteleiros deverão ainda obedecer aos requisitos comuns constantes deste capítulo.

Artigo 27º

Na construção, instalação e funcionamento dos estabelecimentos hoteleiros devem observar-se as medidas de segurança contra incêndios constantes do anexo II ao presente regulamento.

Artigo 28º

Todos os estabelecimentos hoteleiros devem estar dotados de água corrente e electricidade e dispor de telefone ligado à rede geral para uso dos clientes.

Artigo 29º

1. A instalação eléctrica dos estabelecimentos deve estar realizada em conformidade com as disposições aplicáveis na lei em vigor.

2. Cada estabelecimento hoteleiro deverá estar dotado de um sistema de iluminação de segurança concebido de modo a entrar em funcionamento logo que o sistema de iluminação normal falhe.

3. Todos os aparelhos e equipamentos eléctricos devem obedecer às disposições legais em vigor.

Artigo 30º

1. As instalações sanitárias deverão ter, pelo menos, água corrente e ventilação directa ou artificial, com contínua renovação de ar.

2. Estas instalações deverão estar sempre dotadas de toalhas ou secadores.

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

4. O pavimento destas instalações deverá ter uma ligeira inclinação orientada para um orifício de evacuação de águas munido de uma grelha ou qualquer outro dispositivo semelhante.

Artigo 31º

1. Consideram-se comuns as instalações sanitárias quando se destinam a ser utilizadas por todos os utentes do estabelecimento, pelo pessoal ou pelo público em geral;

2. Consideram-se privativas as instalações sanitárias quando estão ao serviço exclusivo de um quarto;

3. Os estabelecimentos, sempre que possível, deverão possuir algumas instalações sanitárias dotadas de equipamentos destinados aos utentes com deficiências motoras.

Artigo 32º

1. As instalações sanitárias dos estabelecimentos hoteleiros, a seguir designadas entendem-se, para todos os efeitos, constituídas da forma seguinte:

- 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 e bidé ou polibanho, lavatório e retrete;
- d) Casa de banho completa - é a que dispõe de banheira, com braço de chuveiro, lavatório, bidé e retrete;
- e) Casa de banho especial — é a composta por dois compartimentos, que podem não comunicar entre si, dotada de banheira com braço de chuveiro, dois lavatórios, retrete e bidé.

2. Os chuveiros e as casas de banho deverão dispor de água corrente a todas as horas, quando forem privativas dos quartos ou apartamentos e durante as horas normais da sua utilização (6 às 24 horas) nos outros casos.

Artigo 33º

1. As instalações sanitárias previstas no artigo anterior, com excepção dos sanitários, deverão ainda ser equipadas com o seguinte:

- a) Luz e espelho por cima do lavatório;
- b) Suporte para objectos de toucador;
- c) Tomada de corrente com indicação de voltagem, obedecendo às normas legais de segurança, junto de um espelho.
- d) Cortinas ou outro resguardo nas banheiras e nos chuveiros ou polibanhos;
- e) Tapetes de banho;
- f) Toalheiros;
- g) Campainha de chamada junto das banheiras e dos chuveiros ou polibanhos.

2. Nos hotéis-apartamentos não é exigível o requisito da alínea g) do número anterior.

Artigo 34º

1. A graduação do ar condicionado deverá poder ser separadamente regulada para as diversas dependências de utilização dos clientes.

2. Deverá, em qualquer caso, ser mantida a conveniente humidade relativa do ar.

Artigo 35º

O Instituto Nacional do Turismo poderá dispensar, total ou parcialmente a instalação de ar condicionado se pela localização do estabelecimento e período de exploração, tal requisito se mostrar desnecessário.

Artigo 36º

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.

Artigo 37º

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

2. Nas indicações destinadas a dar a conhecer aos clientes quer os serviços que o estabelecimento pode oferecer quer outras informações de carácter geral, deverão ser usados os sinais normalizados constantes do anexo III ao presente regulamento;

3. O Instituto Nacional do Turismo poderá fixar outros sinais a usar nos estabelecimentos.

Secção II

Das dependências comuns

Artigo 38º

A superfície dos átrios deverá estar de acordo com a capacidade receptiva dos estabelecimentos, devendo, em todo o caso, ser suficiente para permitir um fácil acesso às suas dependências.

Artigo 39º

Nos estabelecimentos classificados de cinco e quatro estrelas e nos hotéis de três estrelas, as zonas de convívio e refeição deverão ser revestidas, em grande parte da sua superfície, com carpetes de qualidade adequada, admitindo-se no entanto outras soluções, desde que garantam o mesmo nível de instalação.

Artigo 40º

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.

Artigo 41º

1. Quando nos estabelecimentos existirem salões para banquetes, festas ou conferências, estes deverão ser dotados de um vestíbulo de recepção próprio, com vestuários, instalações sanitárias e pelo menos, uma cabina telefónica se a sua capacidade o justificar, e na medida em que as restantes instalações do estabelecimento os não possam apoiar.

2. A área destes salões não será considerada na área mínima exigida para as zonas de convívio.

Artigo 42º

As instalações dos estabelecimentos onde se ofereça música para dançar ou outras manifestações culturais deverão ser isoladas acusticamente.

Artigo 43º

1. Deverá haver instalações sanitárias comuns 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 comuns.

2. As instalações sanitárias comuns terão sempre uma porta de entrada dupla, com um pequeno vestíbulo entre elas, se com uma única porta se não conseguir o seu necessário isolamento do exterior.

3. As instalações sanitárias a que se refere este artigo deverão ser separadas por sexos, salvo nas pensões de duas e três estrelas.

Artigo 44º

Nos estabelecimentos poderão instalar-se lojas desde que o seu nível esteja de acordo com a classificação do estabelecimento e não afectem as áreas exigidas no presente regulamento.

Secção III

Dos Acessos Verticais

Artigo 45º

1. Os acessos verticais dos estabelecimentos serão constituídos pelas escadas principais de serviço e suplementares, 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, o número de quartos e de pavimentos, a distribuição das zonas públicas e as condições de segurança.

3. Sempre que existam ascensores, um deles, pelo menos, deve ter condições para permitir a deslocação de deficientes motores, sempre que possível.

Artigo 46º

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

2. Neste caso, o número de escadas sempre providas de corrimão, as suas dimensões e localização serão determinadas em função do número de pavimentos ocupados pelo estabelecimento e de quartos por piso, bem como pela forma do edifício ou pelo sistema distributivo horizontal e as condições de segurança.

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 resulte prejuízo para o serviço e para a sua utilização pelos hóspedes.

4. Nos casos previstos no número anterior, as escadas devem ter também uma saída para as zonas destinadas aos hóspedes.

Artigo 47º

1. Exceptuados os estabelecimentos de luxo, cinco e quatro estrelas e os hotéis de três estrelas só será exigível ascensor no caso do estabelecimento ter mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão.

2. Nos casos em que se exija a instalação de ascensores, estes deverão servir para todos os andares em que se situem instalações a utilizar pelos clientes.

3. O número de unidades, a sua capacidade e velocidade serão definidas em função do número de andares do edifício.

4. Aplicar-se-á o disposto nos números anteriores quando o estabelecimento não ocupe todo o edifício, mas se situe ou atinja níveis superiores ao terceiro andar.

5. Os espaços de acesso dos elevadores nos diferentes andares deverão ter a área suficiente para permitir a entrada e saída dos utentes de forma correcta.

6 - No quadro de comandos dos ascensores deverá existir indicação clara do piso da saída normal do estabelecimento.

7 - Aplicar-se-á aos monta-cargas com as necessárias adaptações, o disposto nos números anteriores.

Artigo 48º

As instalações de ascensores e monta-cargas devem ser realizadas de acordo com as disposições da regulamentação em vigor.

Secção IV

Dos quartos

Artigo 49º

1. Todos os quartos e apartamentos devem ser identificados mediante um número que será colocado no exterior da respectiva porta de entrada, em local bem visível.

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 restante ou restantes o número de ordem do quarto.

3. As portas dos quartos deverão possuir para além das fechaduras normais um sistema de segurança que permita ao hóspede impedir a sua abertura do exterior.

Artigo 50º

1. Todos os quartos deverão ter uma janela ou sacada dando directamente para o exterior.

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

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

Artigo 51º

1. Todos os quartos destinados a hóspedes deverão ter, pelo menos, o seguinte:

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

Individual: 0,9 x 2,00

Casal: 1,40 x 2,00

- b) Uma ou duas mesas de cabeceira, ou soluções equivalentes de apoio;
- c) Um banco ou cadeira e uma pequena mesa;
- d) Um banco ou estrado para malas ou outra solução adequada;
- e) Um roupeiro ou espaço devidamente organizado para tal fim, dotado de cabides em número suficiente;
- f) Tapetes de cama com dispositivo anti-derrapante, segundo o número de ocupantes;
- g) Iluminação geral suficiente e adequada às necessidades dos utentes;
- h) Luzes de cabeceira com comutador ao alcance da mão;
- i) Uma campinha de chamada do pessoal de serviço junto da cabeceira da cama, salvo se estiver previsto o uso do telefone para o efeito.

2. Dos requisitos previstos no número anterior não serão exigíveis:

- a) Nas pensões de duas estrelas, o previsto nas alíneas d) e h).
- b) Nas pensões de uma estrela, os previstos nas alíneas c), d), f) e h).

3. Quando os quartos não estiverem dotados de instalações sanitárias privativas, deverão possuir lavatório e bidé, ligados ao esgoto, com água corrente e espelho iluminado com prateleira e tomada eléctrica junto dele.

4. As paredes e os pavimentos junto dos lavatórios e bidés deverão estar devidamente impermeabilizados com materiais resistentes e de fácil limpeza.

5. O disposto nos números três e quatro não se aplica aos hotéis-apartamentos e aos aldeamentos turísticos.

Artigo 52º

1. Quando os estabelecimentos ofereçam quartos com salas ou terraços privativos, aquelas e estes deverão dispor das áreas mínimas fixadas na tabela anexa ao presente regulamento.

2. As salas privativas poderão comunicar com um ou mais quartos, devendo, porém estar aptas a funcionar como anexo apenas de um deles, com isolamento dos demais.

3. As áreas das salas e dos terraços privativos não serão consideradas no cálculo da área dos respectivos quartos.

Artigo 53º

1. "Suite" é o conjunto constituído, no mínimo, por antecâmara de entrada, quarto de dormir, casa de banho privativa e sala, comunicantes entre si, através da antecâmara.

2. As salas das suites deverão ser dotadas de telefone e dispor das áreas mínimas fixadas na tabela anexa ao presente regulamento.

3. As instalações, designadamente as sanitárias deverão corresponder à classificação do estabelecimento.

4. Sempre que os elementos integrantes da "suite" não forem comunicantes entre si pela antecâmara de entrada, as instalações serão classificadas como "suite júnior".

Artigo 54º

Nos estabelecimentos hoteleiros devem fixar-se em todos os quartos, em lugar bem visível, tabelas normalizadas das quais constem o nome e classificação do estabelecimento, o número do quarto e os preços do aposento e do primeiro almoço continental, bem como os do almoço e do jantar, quando exista serviço de restauração em regime de refeição completa.

Secção V

Das zonas de serviço

Artigo 55º

1. Nos estabelecimentos de cinco e quatro estrelas e nos hotéis-apartamentos e aldeamentos turísticos as zonas de serviço deverão ser completamente separadas das destinadas ao uso dos clientes.

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

3. Nestes estabelecimentos deverá existir uma zona de apoio oficial sempre que a capacidade, categoria e localização o justifiquem.

Artigo 56º

1. As cozinhas deverão dispor de arejamento e iluminação naturais suficientes e, não sendo possível, terão sempre ventilação e iluminação artificial adequadas à sua capacidade.

2. Em qualquer caso, as cozinhas disporão de aparelhos para a renovação de ar e extracção de fumos e cheiros.

3. O pavimento, as paredes e o tecto das cozinhas, copas, instalações complementares e zonas de comunicação com as salas de refeições, deverão ser revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza.

4. Os pavimentos destas zonas deverão, ainda, ser antiderrapantes e na cozinha e copa, ter uma ligeira inclinação para um orifício de evacuação de águas munido de uma grelha ou qualquer outro dispositivo semelhante.

5. As paredes deverão ser lisas e revestidas até ao tecto.

6 - As cozinhas deverão estar equipadas com lavatórios destinados ao pessoal, colocados à entrada, sempre que possível.

7 - 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 ou monta-cargas com capacidade adequada, quando a cozinha não se situe no mesmo piso da sala de refeições.

8 - Em qualquer caso deverão existir copas junto da sala de refeições.

Artigo 57º

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

2. As instalações frigoríficas devem ser dotadas de equipamento que permita controlar, em qualquer altura, o seu funcionamento.

Artigo 58º

Todos os estabelecimentos deverão dispor, de acordo com a sua capacidade e características do serviço prestado, de:

- a) Uma zona destinada a rouparia;
- b) Uma arrecadação ou zona fechada destinada à recolha de taras vazias.

Artigo 59º

1. O conjunto de instalações destinado à circulação do serviço, sua distribuição e apoio pelos vários pavimentos, normalmente composto por escadas de serviço, monta-cargas e copas de andar, constituirá a coluna de serviço.

2. As escadas de serviço e os monta-cargas servirão todos os andares e comunicarão com as copas de andar.

3. 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.

Secção VI

Dos anexos

Artigo 60º

1. Os estabelecimentos hoteleiros poderão dispor de anexos que ficam sujeitos, com as necessárias adaptações, às normas aplicáveis aos estabelecimentos principais.

2. Os anexos devem situar-se em edifício contíguo ao estabelecimento principal ou à distância tão próxima dele que a sua utilização não constitua incómodo para os hóspedes.

3. As instalações dos anexos devem satisfazer as mesmas características e requisitos do estabelecimento principal.

4. Serão dispensáveis as instalações de uso comum e de serviço que a contiguidade ou proximidade do estabelecimento principal puder suprir.

Capítulo III

Dos hotéis

Secção I

Dos requisitos mínimos de classificação

Artigo 61º

1. Para um estabelecimento ser classificado como hotel 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.

2. Para ser classificado de hotel o estabelecimento tem de possuir no mínimo, vinte quartos.

Artigo 62º

1. Os hotéis classificar-se-ão atendendo às suas características e localização, bem como à qualidade das suas instalações e dos serviços que oferecem nas categorias de cinco, quatro, três e duas estrelas.

2. Os hotéis de cinco estrelas poderão ser classificados de luxo, desde que satisfaçam às exigências estabelecidas no presente regulamento.

3. O Instituto Nacional do Turismo decidirá quanto à existência, características e amplitude de instalações desportivas e de recreio, tendo em atenção a localização do estabelecimento dentro ou fora das zonas urbanas e a respectiva categoria.

4. O Instituto Nacional do Turismo poderá dispensar, nas instalações dos hotéis, alguns dos requisitos mínimos a que se refere o presente capítulo, quando se trata do aproveitamento de edifícios de interesse histórico ou arquitectónico e a sua absorvância se mostrar tão onerosa que seja de modo a inviabilizar o projecto ou afectar as características próprias do edifício.

Secção II

Dos hotéis de cinco estrelas

Artigo 63º

1. Para um hotel ser classificado de cinco estrelas deverá implantar-se em local adequado à sua categoria e oferecer o máximo conforto e comodidade, designadamente em matéria de níveis de iluminação e de isolamento acústico, aspecto geral e ambiente requintados e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e às áreas fixadas na tabela anexa.

Artigo 64º

1. Nas zonas destinadas a hóspedes deverá existir:

- a) Atrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiário, tabacaria com imprensa internacional e cabinas telefónicas isoladas acusticamente;
- b) Cofres individuais destinados à guarda de valores dos hóspedes, salvo se existirem nos quartos;
- c) Zonas de estar, de escrita, de leitura, de televisão e de jogos organizados, salas ou zonas de estar, concebidas de acordo com a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam;
- d) Sala ou salas destinadas ao serviço de refeições ou restaurantes, em número e com capacidade correspondente, no mínimo, a 60% do número de camas do estabelecimento;
- e) Bar ou bares instalados em salas próprias ou nas zonas de estar devendo, neste caso, as áreas que lhes estejam reservadas ser destacadas e diferenciadas das restantes partes;

f) Um ascensor, pelo menos, sempre que o estabelecimento tenha mais que um piso;

g) Todos os quartos com casa de banho privativa, com água quente e fria, antecâmara espaçosa e dotados de telefone com ligação interna e directa à rede exterior, nacional e internacional, sempre que possível;

h) "Suites" em número correspondente a 5% dos quartos existentes;

i) Dispositivos de chamada do pessoal de serviço e telefones com ligação interna e exterior em todas as dependências destinadas aos hóspedes.

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

l) Instalação de som ou de rádio e televisão em todos os quartos;

m) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes.

2. As "suites" e a maioria dos quartos duplos deverão ter casa de banho especial e os restantes casa de banho completa.

3. Quando o estabelecimento se situe fora dos centros urbanos, deverão existir instalações de recreio e para a prática de desportos, nomeadamente piscina dotada com iluminação artificial e campos de jogos.

4. Quando o estabelecimento se situar dentro de povoação, a garagem ou o parque deverão ter capacidade para aparcar o número de veículos correspondente a, pelo menos 40% do número de quartos do estabelecimento, salvo se for exigido número superior por outras normas.

5. Nestes estabelecimentos será posto à disposição dos clientes um serviço de telex, telefone e telecópia.

Artigo 65º

1. Na zona de serviço deverá existir:

- a) Entrada para bagagens, mercadorias e pessoal distinta da entrada dos clientes;
- b) Depósito para 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 compartimentos adequados;
- f) Câmaras frigoríficas;
- g) Dependências para o pessoal com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiros e retretes;
- h) Salas de refeições para o pessoal, que poderão servir de salas de convívio fora das horas de refeição.

SECÇÃO III

Dos hotéis de quatro estrelas

Artigo 66º

Para um hotel ser classificado de quatro estrelas deverá dispor de um bom nível de instalações, mobiliário e apetrechamento, oferecendo um aspecto geral e ambiente cómodos e confortáveis e obedecer, além disso, aos requisitos mínimos constantes nos artigos seguintes e às áreas fixadas na tabela anexa.

Artigo 67º

1. Nas zonas destinadas aos hóspedes deverá existir:

- a) Átrio, no qual se situarão a portaria e recepção, vestiário, tabacaria e cabinas telefónicas, isoladas acústicamente;
- b) Cofres individuais destinados à guarda de valores dos hóspedes, salvo se existirem nos quartos;
- c) Salas de estar ou zonas organizadas tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam e nas quais deverá existir um aparelho de televisão;
- d) Sala ou salas destinadas ao serviço de refeições ou restaurante ou restaurantes em número e capacidade correspondente, no mínimo, a 50% do número de camas do estabelecimento;
- e) Bar ou bares que podem ser integrados nas zonas de estar desde que a área ou áreas que lhes são reservadas sejam destacadas das restantes partes;
- f) Um ascensor, pelo menos, sempre que o estabelecimento tenha mais que um piso;
- g) Todos os quartos com antecâmara e casa de banho privativa, com água quente e fria, ante-câmara e dotados com telefone com ligação directa interna e externa, nacional e internacional, sempre que possível;
- h) Instalação de som ou de rádio e televisão em todos os quartos;
- i) Dispositivos de chamada do pessoal de serviço em todas as dependências destinadas aos hóspedes;
- j) Quando o estabelecimento se situar fora dos centros urbanos deverá dispor de instalações de recreio para a prática de desportos, nomeadamente piscina com instalação para crianças e campos de jogos.
- l) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas destinadas aos hóspedes;
- m) Garagem ou parque guardado de acordo com a capacidade e localização do estabelecimento.

2. Nestes estabelecimentos os quartos serão dotados de casa de banho completa.

3. As "suites" se as houver, deverão dispor de casas de banho especial.

4. Quando se tratar de estabelecimento instalado em praia 30% dos quartos poderão dispor apenas de casa de banho simples e só é exigível ascensor quando o estabelecimento tiver mais de três pisos.

5. Quando o estabelecimento se situar dentro de povoação, a garagem ou o parque previstos na alínea j) do número 1 deverão ter capacidade para aparcas o número de veículos correspondente a, pelo menos, 40% do número de quartos do estabelecimento.

6 - Nestes estabelecimentos deverá ser posto à disposição dos hóspedes um serviço de telex e telecópia.

Artigo 68º

Na zona de serviço deverá existir:

- a) Entrada para bagagens, mercadorias e pessoal distinta da entrada dos clientes;
- b) Depósito para bagagens;
- c) Coluna de serviço;
- d) Cozinha, copa e instalações complementares, com desenvolvimento conveniente;
- e) Instalações frigoríficas adequadas;
- f) Zonas de armazenagem designadamente para víveres e bebidas, com áreas e compartimentos adequados;
- g) Dependências para pessoal com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiros e retretes;
- h) Salas de refeição para o pessoal, que poderão servir de salas de convívio fora das horas de refeição.

Secção IV

Dos hotéis de três estrelas

Artigo 69º

Para um hotel ser classificado de três estrelas deverá dispor de instalações, mobiliário e apetrechamento de bom nível, oferecendo boas condições de conforto e comodidade e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela anexa.

Artigo 70º

1. Nas zonas destinadas a clientes deverá existir:

- a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiário e cabina telefónica;
- b) Cofre destinado à guarda de valores dos hóspedes;
- c) Salas ou zonas de estar organizadas de modo a assegurar convenientemente as funções a que se destinam, dotadas com aparelhos de televisão;
- d) Sala ou salas destinadas ao serviço de refeições ou restaurante ou restaurantes em número e com capacidade correspondentes ao mínimo de 40% do número de camas do estabelecimento;

- e) Bar que poderá estar integrado na zona de estar desde que a área que lhe é reservada seja perfeitamente definida;
- f) Todos os quartos dotados de casa de banho privativa e telefone com ligação interna e externa nacional e internacional sempre que possível;
- g) Dispositivos de chamadas de pessoal de serviço em todas as zonas públicas ou privadas destinadas aos hóspedes;
- h) Um ascensor pelo menos sempre que o estabelecimento tenha mais de dois pisos;
- j) Garagem ou parque guardado de acordo com a capacidade e localização do estabelecimento;
- k) Instalação de som ou rádio em todos os quartos;
- l) Ar condicionado ou sistema alternativo de refrigeração do ar em todas as zonas públicas ou privadas destinadas aos hóspedes.

2. Nestes estabelecimentos 60% dos quartos deverão dispor de casa de banho completa e os restantes de casa de banho simples.

3. As "suites", se as houver devem dispor de casa de banho completa.

4. Quando o estabelecimento se situar em praia, os quartos poderão apenas dispor de casa de banho simples.

5. Quando o estabelecimento se situar dentro de uma povoação a garagem ou o parque previsto na alínea j) do nº 1, deverão ter capacidade para aparcas o número de veículo correspondente a pelo menos 30% do número de quartos do estabelecimento, salvo se for exigido número superior por outras normas.

Artigo 71º

Na zona de serviço deverá existir:

- a) Entrada para bagagens, mercadorias e pessoal distinta da dos clientes;
- b) Coluna de serviço;
- c) Cozinha, copa e instalações complementares com desenvolvimento conveniente;
- d) Zona de armazenagem para víveres e bebidas com áreas e compartimentos adequados;
- e) Instalações frigoríficas;
- f) Dependências para o pessoal com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiro e de retretes;
- g) Salas de refeição para o pessoal.

Secção V

Dos hotéis de duas estrelas

Artigo 72º

Para um hotel ser classificado de duas estrelas deverá possuir instalações, mobiliário e equipamento que permita oferecer condições bastantes de comodidade e conforto, obedecendo, além disso às características e

requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela anexa.

Artigo 73º

Nas zonas destinadas aos hóspedes deverá existir:

- a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiário e cabina telefónica;
- b) Cofre para a guarda de valores dos hóspedes
- c) Zona de estar;
- d) Sala de refeições ou restaurante;
- e) Bar;
- f) Escada principal;
- g) Todos os quartos com casa de banho privativa simples;
- h) Telefone com ligação interna e à rede geral em todos os quartos;
- i) Sistema de refrigeração de ar.

Artigo 74º

1. 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 retretes;
- f) Sala de refeições para o pessoal.

Capítulo IV

Das Pensões

Secção I

Dos requisitos mínimos de classificação

Artigo 75º

1. Pensões são os estabelecimentos hoteleiros que pelas suas instalações, equipamento, aspecto geral, localização e capacidade, não obedeçam as normas estabelecidas para a classificação como hotel e satisfaçam aos requisitos constantes das disposições seguintes.

2. Para que um estabelecimento seja classificado como pensão deverá ocupar a totalidade de um edifício ou fracção autónoma dele e ter, no mínimo, dez quartos.

Artigo 76º

As pensões classificar-se-ão, atendendo às suas características e localização, bem como à qualidade das suas instalações e dos serviços que ofereçam nas categorias de quatro, três, duas e uma estrelas.

Secção II

Das pensões de quatro estrelas

Artigo 77º

Para que um estabelecimento seja classificado como pensão de quatro estrelas deverá oferecer boas condições de conforto e comodidade, dispor de mobiliário e equipamentos de boa qualidade e obedecer, além disso, aos requisitos mínimos estabelecidos nos artigos seguintes e tabela anexa.

Artigo 78º

As pensões de quatro estrelas deverão dispor de:

- a) Recepção-portaria;
- b) Zona de estar;
- c) Sala de refeições ou restaurante;
- d) Todos os quartos com telefone com ligação à portaria;
- e) Todos os quartos com casa de banho privativa simples com água quente e fria;
- f) Cozinha, copa e despensa;
- g) Zona de refeições, vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para o pessoal;
- h) Ar condicionado de refrigeração de ar em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes.

Secção III

Das Pensões de três estrelas

Artigo 79º

Para uma pensão ser classificada de três estrelas deverá dispor de mobiliário e equipamentos de boa qualidade e satisfazer os requisitos mínimos constantes da tabela anexa e das alíneas seguintes:

- a) Portaria com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Sala de refeições ou restaurante;
- d) Quartos com água corrente, quente e fria, casa de banho simples, privativa e telefone ligado à portaria;
- e) Cozinha, copa e despensa;
- f) Ar condicionado ou sistema alternativo de refrigeração de ar nas zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes;
- g) Vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para o pessoal.

Secção IV

Das pensões de duas estrelas

Artigo 80º

Para uma pensão ser classificada de duas estrelas deverá dispor de mobiliário e equipamento de qualidade aceitável e satisfazer os requisitos da tabela

anexa e artigos seguintes:

- a) Portaria com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Sala de refeições ou restaurante;
- d) Quartos com água corrente quente e fria;
- e) Casas de banho simples em cada piso, na proporção de uma para 6 quartos, sem casa de banho privativa;
- f) Sanitários independentes em cada piso, na proporção de cada 5 quartos sem retrete privativa;
- g) Cozinha e despensa;
- h) Vestiário e instalações sanitárias para uso do pessoal, com chuveiro.

2. Nestes estabelecimentos as casas de banho ou os sanitários de cada piso poderão ser substituídos por instalações sanitárias comuns dotadas de cabinas de chuveiro e retretes e com total separação de sexos.

Secção V

Das pensões de uma estrela

Artigo 81º

Para uma pensão ser classificada de uma estrela deverá dispor de mobiliário e equipamento simples, mas cómodo e satisfazer os requisitos mínimos constantes da tabela anexa e das alíneas seguintes:

- a) Portaria com telefone;
- b) Sala de refeições;
- c) Casas de banho simples em cada piso, na proporção de uma para 5 quartos sem casa de banho privativa;
- d) Sanitários independentes em cada piso, na proporção de um para cada 5 quartos sem retrete privativa;
- e) Cozinha e despensa;
- f) Instalações sanitárias para o pessoal.

Secção VI

Dos estabelecimentos residenciais

Artigo 82º

1. Os hotéis e pensões que ofereçam apenas alojamento e primeiro almoço serão classificados de residenciais.

2. Os estabelecimentos a que se refere o número anterior usarão obrigatoriamente na sua denominação o termo "residencial" e só eles o podem usar.

3. O termo "residencial" acrescerá à menção correspondente ao grupo e categoria.

Artigo 83º

Os requisitos mínimos exigidos para os estabelecimentos residenciais serão os correspondentes a sua classificação, com as modificações derivadas da sua natureza e as constantes da tabela anexa.

Artigo 84º

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

- a) As salas de refeições, cozinhas e demais instalações complementares serão substituídas por instalações destinadas a prestar um serviço de pequenos almoços e respectiva preparação;
- b) As zonas de serviço deverão estar preparadas para satisfazer o serviço de quartos, quando existir.

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

Artigo 85º

1. Nos estabelecimentos residenciais poderão ser instalados restaurantes, desde que funcionem com autonomia e tenham também porta directa para a rua ou para a zona comercial do estabelecimento, se existir.

2. Neste caso, os serviços de restaurante serão facturados independentemente dos serviços próprios do estabelecimento.

3. Sempre que se verifique a hipótese prevista no nº 1 deste artigo, os serviços de pequenos almoços poderão ser prestados no restaurante, não sendo exigível, neste caso, a existência das instalações previstas na alínea a) do nº 1 do artigo anterior.

CAPÍTULO V

SECÇÃO I

Das Pousadas

Artigo 86º

1. Pousadas são estabelecimentos hoteleiros situados fora dos centros urbanos em edifício próprio, oferecendo boas condições de conforto e comodidade, destinados a fornecer aos turistas alojamento e, se necessário, alimentação.

2. As pousadas devem integrar-se tanto quanto possível, nas características da respectiva região, designadamente pela sua arquitectura, estilo do mobiliário e serviço.

3. O Instituto Nacional do Turismo poderá dispensar, nas instalações das pousadas, alguns dos requisitos mínimos a qual se refere o presente capítulo, quando se trate de aproveitamento de edifícios de interesse histórico ou arquitectónico e a sua observância se mostrar tão onerosa que seja de modo a inviabilizar o projecto ou afectar as características próprias do edifício.

SUBSECÇÃO II

Das Pousadas de 4 estrelas

Artigo 87º

Para uma pousada ser classificada de quatro estrelas deverá satisfazer aos requisitos mínimos constantes da tabela anexa e das alíneas seguintes:

- a) recepção-portaria com telefone;
- b) Zona de estar com televisão;
- c) Sala de refeições;
- d) Bar, que poderá estar integrado na zona de estar;
- e) Todos os quartos com telefone interno e ligado à rede exterior;
- f) Ar condicionado ou solução alternativa em todas as zonas públicas e privadas destinadas a hóspedes;
- g) Coluna de serviço simplificada;
- h) Cozinha, copa e despensa;
- i) Zona de refeições, vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para o pessoal;
- j) Garagem ou parque guardado com capacidade para um automóvel por cada quarto de hóspedes.

2. Todos os quartos deverão ter casa de banho privativa sendo 25% com casa de banho completa e os restantes com casa de banho simples.

SUBSECÇÃO III

Das pousadas de três estrelas

Artigo 88º

Para uma pousada ser classificada de três estrelas deverá satisfazer aos requisitos constantes da tabela anexa e das alíneas seguintes:

- a) Recepção-portaria com telefone;
- b) Zona de estar com televisão;
- c) Sala de refeições;
- d) Bar, que poderá estar integrado na zona de estar;
- e) Todos os quartos com telefone ligado à portaria;
- f) Sistema de refrigeração do ambiente;
- g) Cozinha, copa e despensa adequadas à dimensão do empreendimento;
- h) Vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para uso do pessoal;
- i) Garagem ou parque guardado com capacidade para um automóvel por cada quarto de hóspedes.

2. Todos os quartos deverão ter casa de banho privativa simples.

CAPÍTULO VI

Dos hotéis-apartamentos

Artigo 89º

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 até um mês, acompanhada, pelo menos, de prestação de serviço de limpeza.

Artigo 90º

1. Os hotéis apartamentos classificar-se-ão, de acordo com as suas características e localização, bem como com a qualidade das suas instalações e dos serviços que oferecem, nas categorias de quarto, três e duas estrelas.

2. Para um estabelecimento ser classificado de hotel-apartamento deverá obedecer ainda aos requisitos mínimos constantes deste capítulo e da tabela anexa.

Artigo 91º

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 de cozinha e demais utensílios de cozinha e limpeza em quantidade e qualidade adequadas à capacidade e categoria do estabelecimento.

Artigo 92º

1. A capacidade de alojamento dos apartamentos será determinada pelo número de camas existentes nos quartos de dormir e pelo de camas convertíveis.

2. O número de lugares das camas convertíveis não poderá exceder 50% dos correspondentes aos quartos.

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

4. Para efeitos do disposto no número anterior considera-se

quarto de dormir a divisão exclusivamente destinada a esse fim.

5. Nos quartos de dormir poderá instalar-se o número de camas individuais proporcional a sua área, devendo corresponder a cada cama individual a área mínima de 5m².

6. Quando as camas forem em beliche, a área correspondente a cada uma delas será reduzida a 4m².

7. Só as camas individuais poderão ser instaladas em sistema de beliche, que não poderá ter mais de duas camas.

Artigo 93º

1. A sala comum, que funcionará como sala de refeições, deverá estar dotada de mobiliário adequado à sua finalidade.

2. Sem prejuízo do disposto na tabela anexa, a sala comum deverá ter uma área proporcional 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.

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

Artigo 94º

1. A cozinha deverá estar equipada com frigorífico e fogão eléctrico ou a gás com, pelo menos, duas bocas, lava-louças 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 os cheiros e a configuração e a amplitude da sala permitirem a sua localização adequada.

3. No caso previsto no número anterior, na cozinha só poderá ser utilizado material eléctrico.

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

Artigo 95º

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.

Artigo 96º

1. Todos os apartamentos deverão dispor, para utilização dos clientes e sem limitação de consumo, 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 esquentador, 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 ser assegurada a sua recolha diária.

Artigo 97º

1. Nos hotéis-apartamentos deverá sempre existir:

- a) Recepção-portaria com telefone e caixas de correio;
- b) Restaurante;

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

Artigo 98º

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

2. O Instituto Nacional do Turismo poderá dispensar a existência do restaurante quando, pela integração do hotel-apartamento num centro urbano ou turístico, aquele não se justificar.

Artigo 99º

Nos hotéis-apartamentos, deverão existir dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações dotadas de chuveiros e retretes.

Secção II

Dos hotéis-apartamentos de quatro estrelas

Artigo 100º

1. Para um hotel-apartamento ser classificado de quatro estrelas deverá estar instalado em edifício de 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 anexa e dispor do seguinte:

- a) Ascensor e monta-cargas, se o edifício tiver três pisos ou mais;
- b) Ar condicionado;
- c) Telefone com ligação à rede exterior em todos os apartamentos;
- d) Casa de banho completa em cada apartamento;
- e) Televisão e instalação de som ou rádio;
- f) Piscina.

3. Quando os apartamentos tiverem capacidade superior a quatro lugares deverão possuir, pelo menos, mais uma casa de banho simples, por cada 4 lugares.

Artigo 101º

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

- a) Para cada cama individual, 7m²;
- b) Para cada cama de casal, 17m²;
- c) Para cada beliche, 5m².

Secção III

Dos hotéis-apartamentos de três estrelas

Artigo 102º

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 obedecer aos requisitos mínimos constantes da tabela anexa e alíneas seguintes:

- a) Ascensor e monta-cargas, se o edifício tiver mais de três pisos;
- b) Casa de banho simples em cada apartamento;
- c) Telefone em cada apartamento ligado à portaria.

3. Quando os apartamentos tiverem capacidade superior a quatro lugares, deverão possuir, pelo menos, mais um chuveiro e se tiverem mais de 6 lugares, pelo menos, mais uma casa de banho simples por cada quatro lugares, sendo dispensado o chuveiro.

Secção IV

Dos hotéis-apartamentos de duas estrelas

Artigo 103º

Para um hotel-apartamento ser classificado de duas estrelas deverá estar instalado num edifício em boas condições de conservação, com mobiliário equipamento e utensilagem, de nível aceitável.

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

- a) Casa de banho simples em cada apartamento;
- b) Telefone em cada piso, ligado à portaria.

3. Quando os apartamentos tiverem capacidade superior a seis lugares, deverão possuir mais de um chuveiro, aplicando-se o disposto no nº 3 do artigo anterior, com as necessárias adaptações.

Capítulo VII

Dos aldeamentos turísticos

Secção I

Dos requisitos comuns e classificação

Artigo 104º

1. São classificados como aldeamentos turísticos os estabelecimentos constituídos por um conjunto de instalações interdependentes e contíguas, objecto de uma exploração turística integrada que se destinem, mediante remuneração, a proporcionar aos seus utilizadores alojamento, acompanhado de serviços acessórios e com equipamento complementar e de apoio.

2. Os aldeamentos turísticos constituem conjuntos urbanísticos que não podem apresentar soluções de continuidade e cujos limites têm de ser perfeitamente definidos aquando da aprovação da sua localização, não podendo ser alterados sem prévia autorização do Instituto Nacional do Turismo.

3. Todo o terreno afecto ao aldeamento deverá ser devidamente delimitado com meios naturais ou artificiais, por forma a autonomizar o conjunto e a assegurar a privacidade do estabelecimento.

Artigo 105º

1. Os aldeamentos turísticos classificar-se-ão de acordo com as suas características e localização, bem como com a qualidade das suas instalações e dos serviços que ofereçam nas categorias de luxo, 1ª e 2ª.

2. Para um estabelecimento ser classificado de aldeamento turístico deverá estar situado em local que permita o exercício de actividades e a prática de desporto ao ar livre e obedecer aos requisitos mínimos constantes deste regulamento e tabela anexa.

3. 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) Localização;
- b) Índice exprimindo a relação entre a área urbanizada e a capacidade;

- c) Nível de serviço de alojamento;
- d) Diversidade, suficiência e adequação do equipamento complementar e de apoio, no qual se incluem designadamente, o desportivo e de animação, o infantil, o comercial e os estabelecimentos similares dos hoteleiros.

Artigo 106º

1. Os aldeamentos turísticos serão dotados de uma rede de infra-estruturas urbanísticas e de infra-estruturas e serviços de carácter turístico.

2. As infra-estruturas urbanísticas serão definidas de acordo com o disposto na Lei-Geral sobre Construções Urbanas e no presente regulamento.

3. As infra-estruturas e serviços de exploração turística correspondem aqueles que são postos à disposição dos clientes e dos proprietários do empreendimento pela entidade exploradora, mediante retribuição.

4. São infra-estruturas e serviços de utilização turística os que não sendo qualificáveis como serviços públicos, são postos gratuitamente à disposição dos clientes e dos proprietários do empreendimento sendo as despesas de manutenção e conservação encargo comum de todos os proprietários do empreendimento.

Artigo 107º

1. Para efeitos do disposto no artigo anterior, consideram-se infra-estruturas urbanísticas, as seguintes:

- a) Redes gerais de abastecimento de águas, esgotos e electricidade, quando não forem exclusivas do empreendimento;
- b) Redes gerais de drenagem, de esgotos e respectivas estações de tratamento e bombagem de águas e esgotos, quando não forem exclusivas do empreendimento;
- c) Postos de transformação públicos;
- d) Arruamentos principais de acesso ao aldeamento e de passagem, se forem públicos.

Artigo 108º

1. De acordo com o disposto na artigo 106º, são infra-estruturas e serviços de utilização turística os seguintes:

- a) Recepção e portaria;
- b) Jardins e parques de utilização comuns;
- c) Parque de estacionamento;
- d) Piscina;
- e) Parque infantil;
- f) Instalações sanitárias comuns;
- g) Serviço de recolha de lixos;
- h) Serviço de conservação, manutenção e limpeza das infra-estruturas de utilização turística;
- i) Serviço de segurança e vigilância;
- j) Redes internas de fornecimento de água, gás e electricidade e respectiva ligação às redes gerais;

k) Redes internas de esgotos e ligação às redes gerais, bem como as estações de tratamento de esgotos e de bombagem de água e esgotos, quando não fizerem parte das infra-estruturas urbanísticas;

l) Instalações de serviço de incêndio privativo do aldeamento;

m) Postos de transformação privativos do aldeamento.

2. Das infra-estruturas e serviços previstos nas alíneas a) a f) do número anterior só serão consideradas de utilização turística as que se destinam a dar satisfação aos requisitos exigidos para a categoria do aldeamento, de acordo com o projecto aprovado.

3. Salvo acordo expresso em contrário de todos os proprietários do empreendimento, não podem ser consideradas infra-estruturas ou serviços de utilização turística as que não estejam incluídas no referido número anterior e aquelas por cuja utilização seja exigido o pagamento de qualquer retribuição.

4. As infra-estruturas e serviços de utilização turística e respectivos equipamentos são considerados comuns, não podendo o acesso aos mesmos e a sua utilização ser objecto de quaisquer condicionamentos, para além dos que resultarem do direito de utilização de todos os utentes do aldeamento.

5. As infra-estruturas, serviços e equipamentos referidos no artigo anterior não podem, em caso algum, ser afectados à utilização exclusiva de qualquer ou quaisquer utentes nem subtraídas à exploração por qualquer forma.

6. O disposto no número anterior não impede a mudança da sua localização ou substituição por outros com características e qualidade semelhantes, desde que, por esse facto, os utentes não sejam privados deles, mesmo que transitivamente.

Artigo 109º

1. De acordo com o estabelecido no artigo 106º, são infra-estruturas e serviços de exploração turística, pelo menos, os seguintes:

- a) Restaurantes;
- b) Bares;
- c) Estabelecimentos comerciais;
- d) Serviço de lavandaria;
- e) Serviço de limpeza das unidades de alojamento;
- f) Serviço de transporte dos clientes de e para o exterior do aldeamento;
- g) Equipamentos de animação e desportivos.

2. Os equipamentos previstos na alínea g) do número anterior, quando não sejam considerados infra-estruturas de exploração turística devem estar perfeitamente individualizados por forma a que o seu acesso não seja livre e devem ter expostos, em local ou locais bem visíveis, avisos escritos em, pelo menos, português, francês e inglês, que a sua utilização não é livre e está sujeita ao pagamento da retribuição indicada nesses avisos.

3. As infra-estruturas e serviços de exploração turística deverão estar dotados de instrumentos que permitam conhecer os respectivos gastos de água, gás e electricidade.

Artigo 110º

1. Os aldeamentos turísticos deverão dispor, no mínimo, de 150 camas afectas a exploração turística, não podendo, ultrapassar no total as 1000, sem contar com as convertíveis.

2. Em qualquer caso, o número de camas afectas à exploração turística nunca poderá ser inferior a 50% do total da capacidade do aldeamento.

3. A desinfectação, relativamente à exploração do aldeamento, de uma ou mais unidades de alojamento não prejudica a sua classificação como tal, salvo se por esse facto, deixar de existir o número mínimo de camas previsto nos números anteriores.

Artigo 111º

Nos aldeamentos deverá existir sempre:

- a) Recepção-portaria;
- b) Restaurante ou restaurantes;
- c) Estabelecimento comercial para abastecimento dos clientes em víveres e bebidas;
- d) Parqueamento privativo adequado à capacidade, características e localização do aldeamento.

Artigo 112º

1. A recepção-portaria, destinada aos clientes e proprietários, deverá estar situada na entrada do aldeamento.

2. Sempre que o aldeamento tenha mais de uma entrada para serviço dos seus utentes, a recepção-portaria deverá estar situada na principal devendo, neste caso, existir uma portaria em cada uma das outras.

3. Na recepção-portaria deverá existir:

- a) Telefone instalado em cabina própria, ligado à rede exterior para uso dos clientes;
- b) Cofre destinado à guarda de valores dos clientes;
- c) Caixa de primeiros socorros;
- d) Caixa para correio.

4. Sempre que possível, na recepção-portaria deverá existir uma cabina de telefone pública.

Artigo 113º

1. Os restaurantes a que se refere a alínea b) do artigo 111º podem assumir qualquer das formas legalmente previstas e a sua capacidade global deverá ser calculada em função da do aldeamento, não podendo, em caso algum, ser inferior a 10% do número de camas, no conjunto.

2. O Instituto Nacional do Turismo poderá dispensar a existência de restaurantes quando, pela proximidade do aldeamento de um centro urbano ou pelas suas características, não se justifique a sua necessidade.

Artigo 114º

1. O parque ou parques de estacionamento privativos deverão ter capacidade para permitir o estacionamento de um veículo por cada unidade de alojamento ou apartamento.

2. Não podem ser consideradas áreas de estacionamento as ruas ou acessos no interior do aldeamento.

Artigo 115º

1. Os edifícios que integram um aldeamento turístico não devem exceder, em princípio, o nível de dois pisos acima do solo.

2. Excepcionalmente poder-se-á 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.

Artigo 116º

1. Todas as unidades de alojamento que compõem o aldeamento, além de constituírem unidades independentes, devem ser distintas entre si, com saída própria para o exterior ou para uma parte comum do edifício em que se integram.

2. Todas as unidades de alojamento deverão estar dotadas com mobiliário e equipamento que permitam a sua utilização imediata pelos clientes.

3. Estas unidades deverão ainda 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 de voltagem;
- c) Combustível necessário à cozinha, e esquentador se as soluções adoptadas o exigirem;
- d) Sistemas de eliminação de lixos, se não estiver assegurado um serviço de recolha diária.

4. Todas as unidades de alojamento devem estar equipadas com um sistema de climatização adequado.

Artigo 117º

1. Cada unidade de alojamento será constituída, no mínimo, pelas seguintes divisões ou zonas: quarto de dormir, sala comum, pequena cozinha (kitchenette) e casa de banho, sendo esta última sempre uma divisão autónoma.

2. Nas unidades de alojamento de um ou dois lugares, designadamente estúdios, a zona de dormir, a sala comum e a cozinha poderão estar integradas numa só divisão, desde que a conformação e amplitude desta e as características do mobiliário o permitam.

3. As unidades de alojamento poderão não dispor de cozinha, desde que o aldeamento esteja dotado de restaurante com dimensão e serviço adequados à sua capacidade.

Artigo 118º

1. Considera-se quarto de dormir a divisão ou zona exclusivamente destinada a esse fim.

2. Nos quartos de dormir só poderá instalar-se o número de camas proporcional a sua área.

3. Só as camas individuais poderão ser instaladas em sistema de beliche, que não poderá ter mais de duas camas.

Artigo 119º

A sala comum deverá estar dotada de:

- a) Mobiliário adequado às suas funções de sala comum e de refeições;
- b) Janela ou sacada, dando directamente para o exterior;
- c) De um sistema que permita impedir totalmente a entrada da luz.

2. A área da janela ou sacada não poderá ser inferior a 2m² para a sala comum.

Artigo 120º

1. A cozinha deverá estar sempre equipada com frigorífico, fogão, lava-louças e armários para víveres e utensílios.

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

3. No caso previsto no número anterior, na cozinha só poderá ser utilizado material eléctrico.

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

Artigo 121º

1. A capacidade de alojamento de cada unidade será determinada pelo número de camas existentes nos quartos de dormir e pelas camas convertíveis instaladas noutras divisões ou zonas.

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

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

Artigo 122º

1. Os aldeamentos turísticos deverão estar sempre dotados de:

- a) Piscina, com instalação para crianças;
- b) Parque infantil;
- c) Campo de jogos;
- d) Instalações sanitárias comuns, constituídas, pelo menos, por sanitários junto da recepção-portaria, parques infantis, campos de jogos e equipamentos de animação.

2. A capacidade, o tipo, o número de unidade de alojamento e as características das infra-estruturas referidas no número anterior deverão estar em conformidade com a localização, categoria e capacidade do aldeamento, bem como da tabela anexa.

SECÇÃO II

Dos aldeamentos turísticos de luxo

Artigo 123º

1. Para um aldeamento ser classificado de luxo deverá satisfazer ainda os seguintes requisitos mínimos:

- a) Localização adequada, designadamente no que respeita à inserção no meio ambiente;
- b) Índice de 170m² a 180m² 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 acabamentos 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, campo de ténis e sauna;
- 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 tabacaria, lojas de artesanato e "boutiques";
- i) Restaurante ou restaurantes de 1ª, com capacidade total correspondente a pelo menos, 20% do número de camas;
- j) Bar de 1ª, que poderá ser substituído por uma zona distinta de bar integrada no restaurante.

2. O Instituto Nacional do Turismo poderá autorizar a substituição do equipamento obrigatório previsto nas alíneas f) e g) do número anterior por outro que se mostre mais adequado em função da localização e das características do aldeamento.

Artigo 124º

1. Nos aldeamentos de luxo as unidades de alojamento deverão satisfazer, além dos requisitos comuns, mais os seguintes:

- a) Telefone com possibilidades de ligação a recepção-portaria e à rede geral;
- b) Casa de banho completa;
- c) Televisão e instalação de som ou rádio.

2. Quando as unidades tiverem capacidade superior a quatro lugares, deverão possuir mais uma casa de banho simples por cada quatro lugares ou fracção.

3. As áreas mínimas dos quartos de dormir, sem prejuízo do disposto na tabela anexa, são as seguintes:

- a) Por cada cama individual, 6,5m²
- b) Por cada cama de casal, 14m²
- c) Por 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.

Secção III

Dos aldeamentos turísticos de 1ª

Artigo 125º

1. Para um aldeamento ser classificado de 1ª deverá satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

- a) Índice de 140m² a 150m², por pessoa, em relação à área urbanizada/capacidade;

- b) Adequada localização e integração dos edifícios e demais equipamento, no meio natural;
- c) Boa qualidade de construção e acabamento dos edifícios;
- d) Bom nível geral de equipamento, mobiliário e decoração, de modo a oferecer um ambiente confortável;
- e) Equipamento desportivo e de animação em relação com a localização, capacidade e característica do aldeamento, incluindo sempre piscina e campo de ténis;
- f) Equipamento comercial para venda de artigos de tabacaria e artesanato;
- g) Restaurante ou restaurantes de 2ª com zona de bar.

2. É aplicável, relativamente ao equipamento obrigatório previsto na alínea e) do nº anterior, o disposto no nº 2 do artigo 123º.

Artigo 126º

1. Nos aldeamentos turísticos de 1ª, as unidades de alojamento além de satisfazer os requisitos mínimos comuns, deverão dispor de casa de banho completa e telefone ligado à recepção.

2. Quando as unidades tiverem capacidade superior a seis lugares, deverão possuir mais uma casa de banho simples.

3. As áreas mínimas dos quartos de dormir, sem prejuízo do disposto na tabela anexa, são as seguintes:

- a) Por cada cama individual, 6m²;
- b) Por cada cama de casal, 12m²;
- c) Por cada beliche, 4,5m²;

4. A sala comum terá uma superfície de 2,5m² por cada lugar, não podendo, em qualquer caso, ter uma área inferior a 12m².

Secção IV

Dos aldeamentos turísticos de 2ª

Artigo 127º

1. Para um aldeamento ser classificado de 2ª deverá além dos requisitos comuns, satisfazer aos seguintes requisitos mínimos:

- a) Índice de 110m² a 120m² por pessoa em relação à área urbanizada/capacidade;
- b) Soluções arquitectónicas de implementação dos edifícios e equipamento de harmonia com o meio natural;
- c) Equipamento, mobiliário e decoração que permitam oferecer condições bastantes de conforto e comodidade;
- d) Equipamento desportivo e de animação incluindo, no mínimo, piscina e campo de jogos;
- e) Restaurante ou restaurantes de 2ª.

2. É aplicável, relativamente ao equipamento obrigatório previsto na alínea d) do número anterior o disposto no nº 2 do artigo 123º.

Artigo 128º

1. Nos aldeamentos de 2ª, as unidades de alojamento, além de satisfazerem aos requisitos comuns, deverão dispor de casa de banho completa.

2. Quando as unidades tiverem capacidade superior a seis lugares deverão possuir mais um chuveiro e retrete.

3. As áreas mínimas dos quartos de dormir, sem prejuízo do disposto na tabela anexa, são as seguintes:

- a) Por cada cama individual, 6m²;
- b) Por cada cama de casal, 12m²;
- c) Por cada beliche, 4m².

4. A sala comum terá uma superfície de 2,5m² por cada lugar, não podendo, em qualquer caso, ser inferior a 11m²;

Capítulo VIII

Do serviço nos estabelecimentos hoteleiros

Secção I

Disposições comuns

Artigo 129º

1. O nível e a qualidade do serviço nos estabelecimentos hoteleiros devem estar de harmonia com a classificação do estabelecimento.

Artigo 130º

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 hóspedes;
- d) Atender às reclamações;
- e) Emitir facturas e receber as respectivas importâncias;
- f) Receber, guardar e entregar aos hóspedes a correspondência, bem como os objectos que lhes sejam destinados;
- g) Anotar e dar conhecimento aos hóspedes 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.

Artigo 131º

1. Os quartos e apartamentos devem estar preparados e limpos no momento de serem ocupados pelos clientes.

2. Nos hotéis de cinco e quatro estrelas os quartos serão de novo arrumados ao fim da tarde e preparados para a noite.

3. Nestes estabelecimentos as roupas das camas e as toalhas serão substituídas diariamente.

4. Nos demais estabelecimentos as roupas das camas e as toalhas deverão ser substituídas sempre que o hóspede mude e, em qualquer caso, pelo menos duas vezes por semana;

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

Artigo 132º

1. A composição e qualidade das refeições deverão estar de harmonia com a classificação do estabelecimento.

2. Na preparação dos pratos deverão utilizar-se produtos em perfeito estado de conservação devendo a apresentação ser cuidada e estar de acordo com a classificação do estabelecimento.

Artigo 133º

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

2. Os primeiros almoços deverão ser servidos no quarto, quando o cliente o solicitar, sem que por isso possa haver lugar a qualquer encargo suplementar.

Artigo 134º

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.

Artigo 135º

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 hóspedes.

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

Artigo 136º

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 hóspedes, o estabelecimento seja responsável pela sua correcta prestação e, especialmente, pela entrega das roupas no prazo de quarenta e oito horas, ou de vinte e quatro no caso de serviço urgente.

Artigo 137º

1. Todo o pessoal de serviço vestirá uniforme adequado ao serviço que preste, 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 de cinco e quatro estrelas

Artigo 138º

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

Artigo 139º

1. A limpeza e arrumação dos quartos estarão a cargo de governantes de andar, com o auxílio de pessoal próprio em número proporcional à capacidade dos estabelecimentos.

2. O serviço de refeições e bebidas nos quartos, estará a cargo do 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 e pequenas refeições.

Artigo 140º

1. Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes, uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha internacional e cozinha caboverdeana.

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

3. O estabelecimento deverá ainda dispor de uma carta de vinhos de grande variedade de marcas de reconhecido prestígio.

Artigo 141º

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. Neste estabelecimentos as refeições são servidas usando uma mesa auxiliar.

Artigo 142º

1. O serviço telefónico, de telex e telefax estará permanentemente assegurado por pessoal habilitado e suficiente para ser executado com rapidez e eficiência.

Artigo 143º

1. Os chefes de recepção, da portaria e as telefonistas deverão falar para além do português, o francês e o inglês.

2. Nos hotéis de cinco estrelas os chefes de mesa e de vinhos deverão falar para além do português, o francês e o inglês.

3. Nos hotéis de quatro estrelas os chefes de mesa e de vinhos deverão falar para além do português, o francês e o inglês.

Secção III

Do serviço nos hotéis de três estrelas

Artigo 144º

1. É aplicável a estes estabelecimentos o disposto na secção anterior, com as modificações constantes dos artigos seguintes:

Artigo 145º

O serviço de recepção-portaria será dotado de pessoal habilitado.

Artigo 146º

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 dos quartos poderá ser assegurado apenas por um empregado.

Artigo 147º

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, doce e queijo.

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

Artigo 148º

Os chefes da recepção, da portaria e de mesa deverão falar para além do português, o francês ou o inglês.

SECÇÃO IV

Do serviço nos hotéis de duas estrelas

Artigo 149º

O serviço de recepção - portaria será dotado de pessoal habilitado.

Artigo 150º

1. A limpeza e arrumação dos quartos estarão a cargo de governantes de andar, com o auxílio de pessoal próprio, no número proporcionado à capacidade do estabelecimento.

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

3. Durante a noite o serviço de quartos será assegurado apenas por um empregado.

Artigo 151º

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 de entre, pelo menos, duas variedades de sopas ou acepipes e de peixe, carne, fruta, doce ou queijo.

Artigo 152º

1. O serviço telefónico estará permanentemente assegurado, podendo sê-lo pelo pessoal da portaria.

2. O chefe de recepção e de mesa deverá falar para além do português, o francês ou o inglês.

Secção V

Do serviço nos restantes estabelecimentos hoteleiros

Artigo 153º

1. Nas pensões de quatro estrelas, o serviço de recepção será permanentemente assegurado.

2. O chefe da recepção deverá falar para além do português, o francês ou o inglês.

Artigo 154º

1. Nos restantes estabelecimentos hoteleiros o serviço deve satisfazer os requisitos normais.

Capítulo IX

Dos estabelecimentos similares

Secção I

Disposições comuns

Artigo 155º

1. Todos os estabelecimentos similares deverão dispor de:

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

2. O Instituto Nacional do Turismo poderá dispensar o telefone quando, pela localização do estabelecimento se mostre impossível ou excessivamente onerosa a sua colocação.

3. Nos estabelecimentos de 3ª, as instalações sanitárias poderão não ser separadas por sexos.

4. 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.

5. Pode admitir-se a existência de instalações destinadas a preparação de alimentos na sala de refeições, desde que a qualidade da solução adoptada o permita.

Artigo 156º

1. As instalações sanitárias terão ventilação directa ou artificial com contínua renovação de ar.

2. Estas instalações deverão, tanto quanto possível, 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.

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

Artigo 157º

1. Quando se exija ar condicionado as respectivas instalações deverão permitir a sua regulação separada, para as diversas dependências de utilização dos clientes.

2. O ar condicionado deverá funcionar sempre que as condições climáticas o requeiram, de modo a manter-se sempre uma temperatura ambiente adequada.

3. O Instituto Nacional do Turismo poderá dispensar, total ou parcialmente, a instalação de ar condicionado, se pela localização do estabelecimento e período de exploração, tal requisito se mostrar desnecessário.

Artigo 158º

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

Artigo 159º

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

Artigo 160º

Em todos os estabelecimentos similares deverá cuidar-se do seu aspecto higiénico e da qualidade dos serviços prestados, de harmonia com a sua classificação, tendo em especial atenção o seguinte:

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

Artigo 161º

Os estabelecimentos deverão dispor do pessoal necessário à boa execução do serviço, de acordo com a sua classificação, capacidade e características.

Secção II

Dos restaurantes

Artigo 162º

1. Os restaurantes são classificados nas seguintes categorias: luxo, 1ª, 2ª, 3ª.

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

Artigo 163º

1. Nos restaurantes que assumam formas não tradicionais, tais como o snack-bar ou o self-service, os requisitos mínimos das instalações gerais e próprias 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: 1ª, 2ª, 3ª.

Subsecção I

Dos restaurantes de luxo

Artigo 164º

1. Para um restaurante ser classificado de luxo deverá satisfazer aos requisitos mínimos constantes dos números seguintes.

2. Na zona destinada a clientes deverá existir:

- a) Entrada para os clientes independente da entrada de serviço e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;
- b) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
- c) Átrio ou sala de espera com serviço de bar;
- d) Telefone com cabina isolada;

e) 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;

f) Ar condicionado;

g) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de luxo e lavabos com água corrente.

3. Na zona de serviço deverá existir:

- a) Entrada de serviço;
- b) Cozinha com a mais 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 a clientes;
- d) Zona de armazenagem para víveres e bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
- e) Vestiário para o pessoal.

4. A decoração e 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 do estabelecimento se situar num 2º andar ou superior ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais pisos deverá existir ascensor.

6. Nestes estabelecimentos a área mínima exigida por pessoa nas zonas destinadas ao serviço de restauração é de 1,5m².

7. As instalações sanitárias não podem comunicar directamente com as zonas destinadas ao serviço de refeições e de bebidas.

Artigo 165º

1. Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes grande variedade de pratos, incluindo cozinha internacional e cozinha caboverdeana, atendendo-se, em todo o caso, às regras fixadas nos termos do artigo 176º.

2. Do mesmo modo deverá dispor de grande variedade de vinhos de marcas de reconhecido prestígio.

Artigo 166º

1. O serviço de refeições será dirigido por um chefe de mesa e efectuar-se-á usando mesa auxiliar.

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

3. O chefe de mesa e o chefe de vinhos deverão falar, além do português, o francês e o inglês.

Subsecção II

Dos restaurantes de 1ª

Artigo 167º

1. Para um restaurante ser classificado de 1ª 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) Escada privativa, quando as instalações destinadas a clientes se situarem em dois ou mais pavimentos;
- e) Vestiário localizado próximo da entrada;
- d) 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;
- e) Aparelhagem adequada ao arrefecimento do ambiente;
- f) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de boa qualidade e lavabos com água corrente.

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 a clientes;
- d) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósitos 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-á a estes estabelecimentos o disposto no nº 5 do artigo 161º.

Artigo 168º

1. Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes pratos de cozinha internacional e caboverdiana, atendendo-se em todo o caso às regras fixadas nos termos do artigo 176º.

2. Haverá ainda vinhos de marcas de reconhecido prestígio.

Artigo 169º

1. O serviço de refeições será dirigido por um chefe de mesa.

2. O chefe de mesa deverá falar, além do português, o francês e o inglês.

Subsecção III

Dos restaurantes de 2ª

Artigo 170º

1. Para um restaurante ser classificado de 2ª deverá satisfazer aos requisitos mínimos constantes dos números seguintes.

2. Na zona destinada aos clientes:

- a) Entrada para os clientes;
- b) Vestiário localizado próximo da entrada;
- c) Sala de refeição cuja capacidade deverá ser definida pela sua área;
- d) Aparelhagem adequada ao arrefecimento do ambiente.

3. Na zona de serviço deverá existir:

- a) Entrada de serviço;
- b) Cozinha e copa;
- c) Vestiário para o pessoal.

4. O equipamento deverá ser de qualidade aceitável.

5. Quando as condições do local onde está instalado o estabelecimento o não permitam, deverão 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.

Artigo 171º

1. Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes pratos de cozinha nacional, atendendo-se, em todo o caso, às regras fixadas nos termos do artigo 176º.

2. Haverá ainda várias marcas de vinhos.

Subsecção IV

Dos restaurantes de 3ª

Artigo 172º

1. Para um restaurante ser classificado de 3ª deverá satisfazer aos requisitos mínimos dos estabelecimentos similares.

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

3. No serviço de mesa deverão observar-se, pelo menos, as regras fixadas nos termos do artigo 176º.

Subsecção V

Dos restaurantes típicos

Artigo 173º

1. Podem ser classificados como restaurantes típicos independentemente da sua categoria os que, pela sua cozinha, mobiliário, decoração e, eventualmente pela exibição de música regional ou outras manifestações culturais, reconstituam um ambiente característico de um país ou de uma região.

Subsecção VI

Do serviço nos restaurantes

Artigo 174º

1. Em todos os restaurantes será obrigatoriamente afixada, em local bem visível e que permita uma fácil leitura do exterior, a lista do dia, com os respectivos preços, e ainda de forma salientada, a composição e preço da refeição completa e da ementa turística.

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

3. Da lista constará o nome e a classificação do estabelecimento.

4. Nos estabelecimentos de luxo e de 1ª a lista deverá ser escrita, pelo menos, em português, inglês e francês.

Artigo 175º

1. No interior dos restaurantes haverá ao dispor dos clientes uma lista do dia, elaborada em conformidade com o disposto no artigo anterior.

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

3. Na carta de vinhos indicar-se-ão ainda as águas minerais, cervejas, refrescos, licores, aguardentes e quaisquer outras bebidas que o estabelecimento forneça e os respectivos preços.

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

5. O disposto neste artigo não se aplica aos estabelecimentos classificados como *snack-bar* e *self-service* que pelas suas características o não permitam.

Artigo 176º

A composição mínima da lista do dia, nas várias categorias de restaurantes, será fixada pelo Presidente do Instituto Nacional do Turismo.

Artigo 177º

1. Sem prejuízo do disposto quanto à ementa turística, os restaurantes, qualquer que seja a sua categoria poderão oferecer, a preço fixo, um serviço de refeição denominado, "refeição completa".

2. A refeição completa será composta de pratos constantes da lista do dia e incluirá, obrigatoriamente pão (80g) e vinho corrente tinto ou branco (3dl).

Artigo 178º

1. Todos os restaurantes deverão ter um serviço de refeição denominado "ementa turística".

2. Por ementa turística entende-se a refeição composta de sopa ou de acepipes, um prato de ovos, peixe ou carne e uma sobremesa (queijo, doce, fruta ou gelado) em qualidade e quantidade iguais às do serviço à lista, incluindo pão (80 g) e vinho corrente, tinto ou branco (3dl).

3. A composição da ementa turística será escolhida pelo cliente, tendo em atenção o disposto no número anterior de entre os pratos constantes da lista do dia.

4. Quando, além do número de pratos que compõem a lista do dia, existirem outros que pelas suas características especiais tenham um preço incompatível com a inclusão na ementa turística, estes pratos deverão ser devidamente assinalados e indicado o adicional devido para poderem nela ser incluídos.

Artigo 179º

A obrigatoriedade da ementa turística poderá ser dispensada pelo Presidente do Instituto Nacional do Turismo, a requerimento do interessado devidamente fundamentado.

Secção III

Dos estabelecimentos de bebidas

Artigo 180º

1. Os estabelecimentos deste grupo serão classificados nas seguintes categorias: luxo, 1ª e 2ª.

2. As instalações destes estabelecimentos deverão estar adaptadas aos serviços específicos que prestam designadamente com cafés, casas de chá, cervejarias ou bares, e obedecerão ao disposto nos artigos seguintes.

Subsecção I

Dos estabelecimentos de luxo

Artigo 181º

1. Para um estabelecimento de bebidas ser classificado de luxo deverá ter decoração e equipamento de modo a proporcionar ambiente e serviços requintados e satisfazer ainda os requisitos mínimos constantes dos números seguintes:

2. Nas zonas destinadas aos clientes deverá existir:
 - a) Entrada para os clientes independente da entrada de serviço;
 - b) Vestiário localizado próximo da entrada, sempre que possível;
 - c) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
 - d) Telefone com cabina isolada;
 - e) Ar condicionado;
 - f) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de luxo e lavabos com água corrente.

3. Na zona de serviço deverá existir:

- a) Entrada de serviço;
- b) Cozinha-copa ou copa em zona de preparação adequada às características da exploração dispondo de maquinaria moderna e eficiente;
- c) Zona de armazenamento 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 sala destinada aos clientes deve ser feita de modo a não permitir a vista da cozinha e a obter-se o seu necessário isolamento relativamente à zona dos clientes.

5. Nestes estabelecimentos a área mínima exigida por pessoa, para o cálculo da sua capacidade é de 1m².

6. As instalações sanitárias não podem comunicar directamente com as zonas destinadas ao serviço de refeições e de bebidas.

7. No caso de o estabelecimento se situar num 2º piso ou superior ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais pisos, deverá existir um ascensor.

Subsecção II

Dos estabelecimentos de 1ª

Artigo 182º

1. Para um estabelecimento de bebidas ser classificado de 1ª deverá ter decoração de bom nível e equipamento de boa qualidade de modo a proporcionar um ambiente confortável e satisfazer os requisitos mínimos constantes dos números seguintes.

2. Na zona destinada aos clientes deverá existir:

- a) Entrada para os clientes;
- b) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
- c) Aparelhagem adequada para arrefecimento do ambiente;

- d) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento, de boa qualidade e lavabos com água corrente.
3. Na zona de serviço deverá existir:
- Entrada de serviço;
 - Cozinha-copa;
 - Zona de armazenagem para víveres e bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
 - 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. As instalações sanitárias não podem comunicar directamente com as zonas destinadas ao serviço de refeições.

Subsecção II

Dos estabelecimentos de bebidas de 2ª

Artigo 183º

1. Para um estabelecimento ser classificado de 2ª deverá possuir equipamento de qualidade aceitável e obedecer aos requisitos mínimos constantes das alíneas seguintes;

- Aparelhagem para arrefecimento do ambiente;
- Cozinha-copa;
- Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
- Vestiário para o pessoal.

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

Subsecção III

Dos estabelecimentos de bebidas de 3ª

Artigo 184º

1. Para um estabelecimento de bebidas ser classificado de 3ª deverá satisfazer aos requisitos mínimos dos estabelecimentos similares.

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

Subsecção IV

Das salas de dança

Artigo 185º

1. Os estabelecimentos deste grupo serão classificados nas seguintes categorias: luxo, 1ª e 2ª.

2. Sem prejuízo do disposto na legislação relativa a salas de espectáculos e independentemente do tipo de exploração adoptado, os estabelecimentos deste grupo, devem obedecer aos seguintes requisitos mínimos:

- Entrada com visibilidade restrita para o interior;

- Vestíbulo;
- Vestiário localizado próximo da entrada;
- Escada privativa, quando as instalações destinadas a clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
- Zona ou zonas para dançar;
- Cozinha e copa organizadas de acordo com a exploração que se pretende;
- Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento.

2. A comunicação da zona de serviço com a sala destinada aos clientes deve ser feita de modo a não permitir a vista da cozinha e obter o necessário isolamento relativamente à zona destinada aos clientes.

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

4. Nestes estabelecimentos a área mínima exigida por pessoa para o cálculo da sua capacidade é de 0,75m².

5. As instalações sanitárias não podem comunicar directamente com as zonas destinadas ao serviço de refeições e bebidas

Subsecção I

Das salas de dança de luxo

Artigo 186º

1. Para um estabelecimento ser classificado de luxo deverá satisfazer ainda os seguintes requisitos:

- Telefone com cabina isolada;
- Ar condicionado;
- Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de luxo.

2. A decoração e equipamento devem ser de modo a proporcionar um ambiente e serviço requintados.

3. Nestes estabelecimentos a área mínima exigida por pessoa, para cálculo da sua capacidade é de 1m².

Subsecção II

Das salas de dança de 1ª

Artigo 187º

1. Para um estabelecimento ser classificado de 1ª deverá satisfazer aos seguintes requisitos mínimos:

- Telefone com cabina isolada;
- Ar condicionado;
- Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de boa qualidade e lavabos com água corrente.

2. A decoração deve ser de bom nível e equipamento de boa qualidade, de modo a proporcionar ambiente confortável.

3. Nestes estabelecimentos a área mínima exigida por pessoa para cálculo da sua capacidade é de 0,75m².

Subsecção III

Das salas de dança de 2ª

Artigo 188º

Para um estabelecimento ser classificado de 2ª deverá satisfazer aos seguintes requisitos mínimos:

- a) Aparelhagem adequada ao arrefecimento do ambiente;
- b) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento e de qualidade aceitável e lavabos com água corrente.

2. A decoração e equipamento deverão ser de qualidade aceitável.

Artigo 189º

1. Em todas as salas de dança ou estabelecimentos similares com espectáculo poderá ser autorizada a prática de consumo mínimo obrigatório.

2. Para este efeito, o interessado deverá apresentar no Instituto Nacional do Turismo o respectivo pedido do qual conste, a denominação e classificação do estabelecimento, o preço do consumo mínimo a praticar, o serviço a que dá direito e as características e cartaz do espectáculo, quando o houver.

Capítulo X

Da abertura, disciplina e funcionamento

Secção I

Das vistorias

Artigo 190º

1. Quem pretender iniciar a exploração de um estabelecimento hoteleiro ou similar de interesse para o turismo deverá requerer ao Instituto Nacional do Turismo a respectiva vistoria e aprovação da denominação do estabelecimento.

2. Relativamente aos estabelecimentos sem interesse para o turismo a vistoria deverá ser solicitada na câmara municipal respectiva.

Artigo 191º

1. A vistoria será realizada no prazo de vinte dias, contado da data da entrada do requerimento nos serviços, devendo a decisão dela resultante ser comunicada ao interessado nos dez dias seguintes à sua realização.

2. Se nos prazos previstos no número anterior não tiver sido realizada a vistoria ou feita a comunicação poderá o estabelecimento iniciar a exploração com a classificação provisória que lhe tiver sido atribuída aquando da aprovação do respectivo projecto.

3. No momento da vistoria será entregue ao interessado um certificado, do qual conste a identificação do estabelecimento e a data da vistoria, e que servirá apenas para comprovar a data em que foi efectuada.

Artigo 192º

1. Da vistoria será elaborado um relatório, do qual devem constar informação acerca da conformidade do estabelecimento com o projecto aprovado, a proposta de classificação e demais elementos necessários à aprovação da denominação.

2. No caso de ser autorizada a abertura do estabelecimento, da comunicação ao interessado deve constar, além desta autorização, a decisão sobre a classificação e denominação do estabelecimento.

3. No caso de não ser autorizada a abertura do estabelecimento, devem ser comunicados ao interessado os fundamentos da recusa.

Artigo 193º

Decorrido um ano, a contar da data em que for comunicada ao interessado a classificação provisória, será efectuada nova vistoria, para atribuição da classificação definitiva.

Artigo 194º

Nenhum estabelecimento hoteleiro ou similar poderá iniciar a sua exploração sem ter obtido a aprovação da respectiva denominação e das tabelas de preços.

Artigo 195º

1. Requerida a aprovação da denominação, o Instituto Nacional do Turismo deverá pronunciar-se no prazo de trinta dias contado da entrada do requerimento nos serviços.

2. Entende-se tácitamente aprovada a denominação acerca da qual não houver decisão no prazo referido no número anterior salvo se contrariar alguma disposição do Decreto-Lei nº 14/94 ou deste diploma.

Artigo 196º

Não poderão ser aprovadas denominações iguais às de outros estabelecimentos hoteleiros ou similares existentes na mesma ilha ou de tal forma semelhantes que possam, induzir em erro.

Artigo 197º

Quando o interessado requerer vistorias para classificação do estabelecimento, observar-se-á com as necessárias adaptações o disposto nesta secção.

Artigo 198º

As vistorias de abertura e reclassificação dos estabelecimentos hoteleiros e similares serão realizadas por funcionários do Instituto Nacional do Turismo.

Secção II

Da disciplina e funcionamento

Artigo 199º

1. Compete ao Instituto Nacional do Turismo fiscalizar todos os estabelecimentos previstos neste diploma.

2. As câmaras municipais também tem competência para fiscalizar as instalações e funcionamento dos estabelecimentos declarados sem interesse para o turismo, pelo Instituto Nacional do Turismo.

3. Para efeitos do estabelecido no número um, aos funcionários do Instituto Nacional do Turismo em serviço de fiscalização, depois de devidamente identificados, será já facultada a todo o momento a entrada nos estabelecimentos e suas dependências, devendo ainda ser postos ao seu dispor todos os elementos por eles solicitados.

Artigo 200º

1. Em todos os estabelecimentos hoteleiros e similares de interesse para o turismo será obrigatória a afixação no exterior, junto à entrada principal, de uma placa normalizada com a classificação do estabelecimento conforme modelo a aprovar por portaria do membro do Governo com tutela sobre o sector do turismo.

2. No prazo de 15 dias a contar da data em que o estabelecimento for classificado ou se verificar qualquer alteração da sua classificação, deve o interessado satisfazer o disposto no número anterior.

Artigo 201º

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.

Artigo 202º

1. Em todos os estabelecimentos hoteleiros e similares existirá um livro de reclamação, que será obrigatoriamente facultado aos clientes que o solicitem e exibem documento comprovativo da sua identificação.

2. O livro de modelo a aprovar pelo Instituto Nacional do Turismo, deverá ter termo de abertura e encerramento, assinados pelo Presidente do Instituto Nacional do Turismo ou pelo responsável do Departamento das Actividades Turísticas se para isso houver delegação.

3. Das reclamações nele exaradas deverão os empresários, no prazo de 48 horas, enviar cópia integral ao Instituto Nacional do Turismo.

4. Quando o reclamante não o fizer deverá o empresário fazer constar, no lugar próprio do livro de reclamações, o nome e a morada daquele.

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

Artigo 203º

1. Os estabelecimentos hoteleiros e similares são considerados como públicos, não sendo permitida qualquer prática discriminatória que limite o seu livre acesso.

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

- a) Falta de propósito de adquirir ou consumir os bens ou serviços que constituem objecto da actividade do estabelecimento;
- b) A embriaguez;
- c) A inobservância das normas usuais de higiene, moralidade, convivência e ordem pública.

3. Poderão ainda as empresas proibir o acesso a pessoas que se façam acompanhar por animais.

Artigo 204º

Não é permitida a venda ambulante nos estabelecimentos, salvo quanto aos produtos que constituem objecto do seu comércio e quando feita pelas próprias empresas.

Artigo 205º

Nos estabelecimentos similares não poderão ser consumidas bebidas que não sejam fornecidas pelo próprio estabelecimento, salvo se o empresário o autorizar.

Artigo 206º

1. Em todos os estabelecimentos hoteleiros e similares deverá haver um responsável, a quem caberá zelar pelo bom funcionamento do estabelecimento, trato amável da clientela, rapidez e eficiência de serviço e demais disposições legais aplicáveis.

2. Nos hotéis e hotéis-apartamentos o lugar de responsável será exercido por um director.

Artigo 207º

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.

Artigo 208º

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

Artigo 209º

1. Das importâncias pagas pelos clientes serão obrigatoriamente passadas facturas, das quais constarão, discriminadamente, os serviços prestados e o respectivo preço.

2. Exceptuam-se do disposto no número anterior os estabelecimentos de bebidas, nos quais só serão passadas facturas quando o cliente o solicite.

Capítulo XI

Das infracções e sua sanção

Artigo 210º

1. Sem prejuízo da responsabilidade civil ou penal emergente dos actos praticados são puníveis com multa de 10.000\$00 a 20.000\$00, as seguintes infracções:

- a) A falta, em qualquer estabelecimento, dos requisitos mínimos exigidos para as suas instalações pelo presente Regulamento, quer seja dos comuns a todos os empreendimentos do mesmo tipo, quer dos próprios da sua categoria, ou, a sua enxatidão relativamente às especificações legais;
- b) A utilização de equipamentos e instalações que não satisfaçam as especificações definidas no presente Regulamento;
- c) O desrespeito pelas medidas de segurança constantes do anexo II em violação ao disposto no artigo 27º;
- d) A não utilização dos sinais normalizados a que se refere o nº 2 do artigo 37º;
- e) A utilização de denominação que não tenha sido previamente aprovada pelo Instituto Nacional do Turismo, em infracção ao disposto no artigo 201º nº 1;
- f) A inexistência de tabelas normalizadas em infracção ao artigo 54º;
- g) A utilização de anexos que não satisfaçam o disposto no artigo 60º;
- h) A utilização do termo "Residencial" em infracção ao disposto no artigo 82º;
- i) A inexistência da lista do dia e de carta de vinhos em infracção ao artigo 174º e 175º;

- j) A prática de consumo mínimo obrigatório sem que o mesmo tenha sido previamente autorizado pelo Instituto Nacional do Turismo ou depois de ter sido revogada a sua autorização em infracção, ao disposto no nº 2 do artigo 189º;
- k) O início da exploração em infracção ao disposto no artigo 194º;
- l) A inexistência de placa normalizada em infracção ao artigo 200º;
- m) A infracção ao disposto no nº 2 do artigo 201º;
- n) A inexistência do livro de reclamações ou a recusa da sua entrega aos clientes que o solicitarem em infracção ao disposto no artigo 202º n.ºs 1 e 2;
- o) O não envio ao Instituto Nacional do Turismo das reclamações exaradas pelos clientes em infracção ao artigo 202º n.º 3;
- p) A falta de indicativo do livro de reclamações em infracção no nº 5 do artigo 202º;
- q) A inexistência de responsável pelo empreendimento em infracção ao disposto no artigo 206º;
- r) A infracção ao disposto nos artigos 28º, 29º, 96º, 131º, 132º, 133º, 134º, 135º, 136º, 137º, 138º, 139º, 140º, 141º, 142º, 143º, 145º, 147º, 148º, 149º, 150º, 151º, 152º, 153º, 154º, 158º, 159º, 160º, 161º, 165º, 168º, 169º, 171º, 178º, 199º n.º 3, 203º e 204º;
- s) A utilização de camas convertíveis ou de beliches em infracção do disposto no presente Regulamento;
- t) Qualquer infracção às normas previstas no presente Regulamento não expressamente referida neste artigo.

2. Nos casos previstos no número anterior a negligência e a tentativa são puníveis.

Artigo 211º

1. O limite da multa prevista no artigo anterior será aumentado para o dobro em caso de reincidência.

2. Considera-se que há reincidência sempre que no período de um ano contado da data do cometimento de uma infracção seja praticada no mesmo estabelecimento qualquer outra, às regras previstas neste diploma.

Artigo 212º

1. As infracções previstas no artigo 210º poderão ainda ser passíveis das seguintes sanções acessórias:

- a) Apreensão do material através do qual se realiza a infracção;
- b) Suspensão temporária do funcionamento do estabelecimento;
- c) Encerramento definitivo do estabelecimento.

2. Quando a gravidade ou as circunstâncias da infracção o justificarem, poderá ser decidido dar publicidade à sanção aplicada.

Artigo 213º

1. Quando em relação a um estabelecimento hoteleiro for aplicada alguma das sanções previstas nas alíneas b) e c) do artigo 219º o estabelecimento só encerrará depois de terminarem a sua estada todos os hóspedes que à data da notificação nele se encontram.

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

3. A infracção ao disposto nos números anteriores, ou qualquer conduta destinada a evitar a sua aplicação constituem crime de desobediência e serão puníveis nos termos do artigo 188º do Código Penal.

Artigo 214º

1. A infracção de processos relativas às infracções previstas neste diploma e seu regulamento é da competência do Instituto Nacional do Turismo.

2. Para efeito do disposto no número anterior todas as entidades ou agentes que tornarem conhecimento de qualquer infracção deverão participá-lo ao Instituto Nacional do Turismo.

3. Na instrução dos processos deverão sempre ser ouvidos os interessados bem como as testemunhas por eles indicados.

Artigo 215º

1. A competência para a aplicação de multa cujo valor seja superior a 150 000\$ bem como das sanções acessórias previstas na alínea c) do nº 2 do artigo 212º é do membro do Governo com tutela sobre o sector do turismo.

2. A competência para a aplicação de multa até 150 000\$ e das sanções acessórias previstas nas alíneas a) e b) do nº 1 do artigo 212º é da competência do Presidente do Instituto Nacional do Turismo.

3. Das sanções aplicadas pelo Presidente do Instituto Nacional do Turismo, cabe recurso hierárquico, a interpor no prazo de oito dias a contar da data da notificação, se o montante for superior a 60 000\$ ou, se for aplicada a sanção acessória de suspensão de funcionamento.

4. O recurso contencioso interposto nos termos da lei geral, da decisão que aplique quaisquer das sanções previstas neste diploma, não terá efeito suspensivo, salvo em caso de multa cuja execução será suspensa na fase da penhora.

Artigo 216º

1. A determinação da medida da multa far-se-à em função da gravidade da infracção, dos prejuízos causados ao turismo nacional e da culpa e capacidade económica do agente.

2. Sem prejuízo dos limites fixados no nº 1 do artigo 210º, a multa deverá, sempre que possível, exceder o benefício económico que o agente retirou da prática da infracção.

Artigo 217º

1. O independentemente da aplicação de qualquer sanção, o Instituto Nacional do Turismo cobrará dos estabelecimentos as importâncias por eles indevidamente recebidas dos clientes para além dos preços legalmente, fixados, e providenciará no sentido da sua restituição.

2. Sendo, porém, desconhecido o paradeiro destes, de sorte que seja de presumir o seu desinteresse no reembolso, as quantias cobradas reverterão a favor do Fundo de Desenvolvimento Turístico.

Artigo 218º

O produto das multas aplicadas nos termos do presente diploma constitui receita do Fundo de Desenvolvimento Turístico.

ANEXO I
Tabela de dimensoes e areas uteis minimas

Grupo e categoria	Escadas Largura Metros	Corredores principais Largura Metros	Zonas de estar Metros quadrados por quarto	Salas de Refeicoes Metros quadrados por quarto	Quartos				Salas dos quartos, suites e apartamentos Metros quadrados	Terracos dos quartos Metros quadrados	Recebedores de douche e banheiras Dimensoes Metros	Casas de banho				
					Pe-direito Livre Metros	Duplos Metros quadrados	Individuais Metros quadrados	Beliches Metros quadrados				Especial Metros quadrados	Completa Metros quadrados	Simples Metros quadrados	Chuveiro Metros quadrados	Sanitario Metros quadrados
Hotéis																
Cinco estrelas	1.30	1.75	3.00	2.25	2.40	17.00	12.00	-	12.00	4.00	1.7x0.60x0.75	5.50	5.50	-	-	-
Quatro estrelas	1.30	1.60	2.50	2.00	2.40	15.00	10.00	-	10.00	4.00	1.6x0.55x0.70	-	4.50	3.00	-	-
Tres estrelas	1.30	1.40	2.00	1.75	2.40	14.00	9.00	-	9.00	3.50	1.6x0.55x0.60	-	4.00	2.75	2.00	-
Duas estrelas	1.30	1.20	1.50	1.50	2.40	12.00	8.00	-	8.00	3.00	1.5x0.55x0.70	-	3.50	2.50	1.70	-
Pensões																
Quatro estrelas	1.10	1.20	1.25	1.25	2.40	12.00	9.00	-	9.00	3.00	1.4x0.90x0.90	-	3.50	2.50	1.70	-
Tres estrelas	1.10	1.10	1.00	1.00	2.40	9.00	7.50	-	7.50	-	1.4x0.55x0.70	-	3.50	2.50	1.50	-
Duas estrelas	1.10	1.10	1.00	1.00	2.40	9.00	7.50	-	7.50	-	-	-	-	2.50	1.50	-
Pousadas																
Quatro estrelas	1.10	1.20	1.75	1.75	2.40	15.00	9.00	-	10.00	4.00	1.5x0.80x0.80	-	3.60	2.50	1.60	-
Tres estrelas	1.10	1.20	1.50	1.50	2.40	14.00	8.00	-	9.00	3.50	1.5x0.80x0.80	-	3.60	2.25	1.35	-
Hotéis Apartamentos :																
Quatro estrelas	1.10	1.60	-	-	2.40	12.00	9.00	10.00	14.00	4.00	1.6x0.90x0.90	-	4.00	2.50	1.70	-
Tres estrelas	1.10	1.40	-	-	2.40	10.00	8.00	9.00	12.00	3.50	1.6x0.90x0.90	-	-	2.75	1.50	-
Duas estrelas	1.10	1.20	-	-	2.40	9.00	7.50	8.00	10.00	3.00	-	-	-	2.50	1.35	-
Aldeamento Turístico :																
Luxo	1.10	1.10	-	-	2.40	12.00	9.00	10.00	16.00	4.00	1.6x0.55x070	-	4.00	2.50	-	-
Primeira	1.10	1.10	-	-	2.40	11.00	8.00	9.00	12.00	3.50	-	-	3.70	2.50	-	-
Segunda	1.10	1.10	-	-	2.40	9.00	7.50	8.00	11.00	3.00	-	-	3.50	2.50	-	-

ANEXO II

Medidas de segurança contra incêndio a que se refere o artigo 27º:

I - Objectivos

As normas respeitantes à segurança contra riscos de incêndio nos estabelecimentos hoteleiros destina-se a:

- a) Reduzir os riscos de deflagração de incêndios;
- b) Impedir a propagação do fogo e de fumos;
- c) Permitir a evacuação rápida e segura de todos os ocupantes do estabelecimento;
- d) Permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam actuar em casos de emergência.

II - Disposições gerais.

1. Para efeitos do estabelecimento no número anterior, os estabelecimentos deverão satisfazer as exigências a seguir enunciadas, em conformidade com as especificações técnicas constantes dos números seguintes deste anexo:

- a) Estabelecer caminhos de evacuação do estabelecimento;
- b) Garantir a estabilidade dos elementos estruturais do edifício do estabelecimento em relação ao fogo;
- c) Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tectos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores;
- d) Dispor de equipamentos técnicos (instalação eléctrica, de gás, de ventilação, de aquecimento, etc) e de aparelhos que funcionem em boas condições de segurança;
- e) Dispor de sistemas de alarme e de alerta apropriados;
- f) Dispor de iluminação e sinalização de segurança;
- g) Dispor de meios de primeira intervenção apropriados;
- h) Afixar em lugares adequados instruções de segurança;
- i) Organizar a instrução adequada do pessoal relativamente às acções a desenvolver em caso de fogo.

2. As exigências previstas no número anterior deverão ser adequadas a cada estabelecimento, em função das suas características próprias, do número de pisos do edifício ocupado pelo estabelecimento e da sua capacidade.

3. Relativamente aos estabelecimentos existentes, as medidas previstas neste anexo poderão ser dispensadas ou substituídas por outras que permitam obter resultados equivalentes sempre que a sua concretização se mostre inviável ou demasiado onerosa, face às características dos edifícios e ou à capacidade do estabelecimento e ao tipo de exploração.

III - Disposições técnicas.

1. Caminhos de evacuação:

1.1. Generalidades:

1.1.1. O caminhos de evacuação (corredores, portas e escadas) devem possuir características tais que permi-

tam uma evacuação rápida e segura dos ocupantes para o exterior.

1.1.2. Os caminhos de evacuação devem ainda estar ordenados e distribuídos por forma a desembocar, independentemente uns dos outros, numa rua ou num espaço livre suficientemente amplo para possibilitar aos ocupantes afastarem-se do edifício.

1.1.3. Os caminhos de evacuação devem estar providos de sinais de segurança normalizados e visíveis, tanto de dia como de noite, que orientem os ocupantes no sentido da saída do estabelecimento em caso de sinistro.

1.1.4. Nos caminhos de evacuação não devem ser colocadas peças de mobiliário nem quaisquer obstáculos que possam dificultar a circulação e representar um risco de propagação de incêndio.

1.1.5. Nos caminhos de evacuação não devem ser colocados espelhos susceptíveis de induzirem em erro os ocupantes relativamente ao sentido correcto do percurso para as saídas e para as escadas.

1.2. Portas:

1.2.1. As portas situadas nos caminhos de evacuação, com excepção das dos quartos, e que não devam ser utilizadas pelos utentes em caso de incêndio deverão ser munidas de dispositivo automático que as mantenha normalmente fechadas e ter afixado um sinal normalizado de proibição de passagem.

1.2.2. As portas situadas nos caminhos de evacuação que devam ser utilizadas pelos utentes em caso de incêndio, com excepção das dos quartos, têm de se poder abrir no sentido previsto para essa evacuação e estar munidas de um dispositivo automático que as mantenha fechadas.

1.2.3. A porta de saída de um caminho de evacuação deverá poder ser, em qualquer circunstância, facilmente aberta pelo interior do estabelecimento por qualquer pessoa que, em caso de sinistro, tenha de abandonar o edifício.

1.2.4. As portas giratórias ou de correr deverão ser complementadas por outra porta, de batente, que abra no sentido previsto para a evacuação.

1.3. Escadas:

1.3.1. Os estabelecimentos hoteleiros com três ou mais pisos acima do solo e com capacidade de alojamento superior a 50 pessoas devem dispor, em princípio, de, pelo menos, duas escadas.

1.3.2. O disposto no número anterior aplicar-se-á também sempre que o estabelecimento esteja instalado a partir do 4º piso acima do solo, independentemente da sua capacidade.

1.3.3. Como segunda escada pode aceitar-se uma escada exterior, desde que ofereça condições de segurança julgadas satisfatórias.

1.3.4. O número e a largura das escadas devem ser suficientes para que a evacuação das pessoas susceptíveis de se encontrarem no estabelecimento se possa efectuar satisfatoriamente.

1.3.5. A largura das escadas não poderá ser inferior a 1,20m, salvo no caso das escadas suplementares, que poderão ter apenas 0,80m de largura, no mínimo.

1.3.6. Quando o estabelecimento disponha de várias escadas, a distância a percorrer de qualquer ponto de um caminho de evacuação para atingir qualquer das escadas não deve ultrapassar 35m.

1.3.7 - Nos estabelecimentos existentes, se as escadas derem acesso a caves do estabelecimento, devem tomar-se as disposições necessárias para evitar a possibilidade de as pessoas se desorientarem e descerem abaixo do nível dos arruamentos exteriores e, sempre que possível implantarem-se mecanismos que interrompam a continuidade da escada.

1.4. Corredores:

1.4.1. O comprimento dos corredores sem saída não deve ultrapassar 10 m.

1.4.2. O comprimento dos corredores deve respeitar, em

qualquer caso, a distância de 35m estabelecida no nº 1.3.6 deste anexo.

1.4.3. Os corredores devem ter iluminação natural e ou artificial que permita a normal circulação dos clientes, mesmo em caso de sinistro.

2. Características de construção:

2.1. Generalidades. - As características da construção dos estabelecimentos hoteleiros devem preencher as qualificações definidas no nº III do presente anexo, por forma que:

- a) O comportamento ao fogo dos elementos estruturais seja o adequado para assegurar, em caso de incêndio, a estabilidade do conjunto durante um período de tempo considerado suficiente;
- b) A compartimentação do edifício constitua uma barreira contra a propagação de fumos e chamas que permita manter os caminhos de evacuação acessíveis e praticáveis durante um período de tempo considerado suficiente relativamente às operações de evacuação e de intervenção.

2.2. Estruturas dos edifícios:

2.2.1. Relativamente aos edifícios com um só piso (rés-do-chão sem cave) não é feita qualquer exigência de resistência ao fogo das respectivas estruturas.

2.2.2. A resistência ao fogo das estruturas dos edifícios até três pisos deve ser da classe EF 30, no mínimo.

2.2.3. A resistência ao fogo das estruturas dos edifícios com quatro ou mais pisos deve ser classe EF 60, no mínimo.

2.2.4. A resistência ao fogo da estrutura dos edifícios com dez ou mais pisos deve ser da classe EF 90, no mínimo.

2.3. Pavimentos (placas):

2.3.1. A resistência ao fogo dos pavimentos dos edifícios até três pisos deve ser da classe CF 30, no mínimo.

2.3.2. A resistência ao fogo dos pavimentos dos edifícios com quatro ou mais pisos deve ser da classe CF 60, no mínimo.

2.3.3. A resistência ao fogo dos pavimentos dos edifícios com dez ou mais pisos deve ser da classe CF 90, no mínimo.

2.4. Enclausuramento das escadas:

2.4.1. As escadas de qualquer edifício em que exista um estabelecimento hoteleiro com instalações a nível do 5º piso e ou acima deste devem ser enclausuradas.

2.4.1.1. As paredes das caixas de escada devem apresentar uma resistência ao fogo da classe CF 30, no mínimo, e da classe CF 90, para edifícios com dez ou mais pisos.

2.4.1.2. As portas de acesso a estas caixas de escada devem ter uma resistência ao fogo da classe PC 30, no mínimo, e da classe PC 60, para os edifícios a construir com dez ou mais pisos.

2.4.1.3. As portas referidas no número anterior deverão estar equipadas com um dispositivo de fecho automático e ter afixada

nelas a indicação de que devem ser mantidas fechadas.

2.4.2. Quando a mesma caixa de escada permita servir pisos situados acima e abaixo do solo, devem ser adoptadas soluções construtivas que tornem independentes os dois troços da escada no que respeita ao risco de propagação do incêndio.

2.4.3. Na parte superior das caixas de escadas deve existir uma abertura, com uma área total não inferior a 1m² (clarabóias ou janelas envidraçadas com vidro facilmente quebrável), com um dispositivo que permita a sua fácil abertura do piso térreo, caso não seja directamente acessível.

2.4.4. As caixas das escadas de serviço reservadas ao pessoal do estabelecimento no seu funcionamento normal devem ser objecto de uma protecção baseada nos critérios referidos nos números anteriores.

2.4.5. Nos estabelecimentos existentes, quando se verifique a impossibilidade prática de enclausuramento das escadas, devem ser tomadas medidas compensatórias destinadas a acelerar a evacuação do edifício como por exemplo criação de caminhos de evacuação alternativos, instalação de sistema automático de detenção de incêndio, etc.

2.5. Compartimentação:

2.5.1. As paredes que separam os quartos dos caminhos horizontais de evacuação devem ter uma resistência ao fogo da classe CF 30, no mínimo.

2.5.2. As portas dos quartos para caminhos horizontais de evacuação devem ter uma resistência ao fogo da classe PC 15, no mínimo.

2.5.3. As paredes e pavimentos que separam os quartos e caminhos de evacuação de locais que apresentam risco de incêndio agravado (por exemplo, cozinhas, lavandarias, salas de caldeiras, caves) devem ter uma resistência ao fogo da classe CF 60, no mínimo.

2.5.4. As portas dos locais referidos no número anterior devem ter uma resistência ao fogo da classe PC 60, no mínimo, e satisfazer ainda as exigências estabelecidas no nº 2.4.1.3 deste anexo.

3. Revestimentos e decorações:

3.1. Generalidades:

3.1.1. Nos estabelecimentos hoteleiros os revestimentos das superfícies e os elementos de decoração devem apresentar, do ponto de vista da reacção ao fogo, características tais que não constituam risco particular relativamente à propagação do incêndio e à produção de fumos, particularmente nas seguintes zonas:

- a) Caminhos de evacuação, nomeadamente corredores, escadas e zonas de passagem, como vestibulos, átrios e saídas;

- b) Locais acessíveis ao público, nomeadamente aos hóspedes do estabelecimento, com excepção dos quartos.

3.1.2. Os revestimentos e os elementos de decoração a ter especialmente em consideração nas zonas referidas no número anterior são, nomeadamente, os seguintes:

- a) Os revestimentos dos pavimentos, das paredes e dos tectos;
- b) Os elementos decorativos das paredes e dos tectos.

3.2. Caminhos de evacuação:

3.2.1. Os materiais de revestimento das superfícies interiores dos caminhos de evacuação devem ter uma reacção ao fogo das classes que, para cada caso, a seguir se indicam:

Materiais de revestimento de pavimento - M3;

Materiais de revestimento de paredes - M2;

Materiais de revestimento de tectos - M1.

3.2.2. O disposto no número anterior não é obrigatório para os materiais de revestimento de átrios e saídas a nível do 1º piso (rés-do-chão), que poderão satisfazer apenas o estabelecido no nº 3.3.1.

3.3. Locais acessíveis ao público:

3.3.1. Os materiais de revestimento e elementos decorativos dos demais locais acessíveis ao público a que se refere a alínea b) do nº 3.1.1, nomeadamente salas de estar, de televisão, de conferências, restaurantes e bares, devem ter uma reacção ao fogo das classes que, para cada caso, a seguir se indicam:

Materiais de revestimento de pavimento - M4;

Materiais de revestimento de decoração de paredes - M3;

Materiais de revestimento e decoração de tectos - M2.

3.3.2. O disposto no número anterior não é aplicável aos quartos dos estabelecimentos.

4. Instalação eléctrica:

4.1. A instalação eléctrica deverá estar em conformidade com as disposições legais aplicáveis em vigor.

4.2. Iluminação:

4.2.1. Iluminação normal - o sistema de iluminação normal de um estabelecimento hoteleiro deve ser eléctrico.

4.2.2. Iluminação de segurança - o sistema de iluminação de segurança destes estabelecimentos deverá ser concebido e instalado de forma a funcionar durante o tempo suficiente para permitir a evacuação de todos os ocupantes do estabelecimento.

4.2.3. O sistema de iluminação de segurança pode ser dispensado sempre que o estabelecimento não ocupe mais de dois pisos e a sua capacidade for inferior a 50 camas.

4.3. Equipamentos eléctricos:

4.3.1. Todos os aparelhos e equipamentos eléctricos devem obedecer à normas legais em vigor sobre essa matéria.

4.3.2. Os aparelhos de aquecimento eléctrico devem ser fixos.

5. Instalações que utilizam combustíveis líquidos ou gasosos:

5.1. Generalidades. - Todas as instalações que utilizam combustíveis líquidos ou gasosos devem obedecer às prescrições

regulamentares em vigor sobre a matéria.

5.2. Aquecimento:

5.2.1. O sistema de aquecimento de um estabelecimento hoteleiro pode ser assegurado por aparelhos de aquecimento ligados a uma central ou aparelhos de aquecimento autónomos.

5.2.2. Os aparelhos de aquecimento autónomos deverão ser fixos.

5.3. Casa das caldeiras (central de aquecimento):

5.3.1. As paredes da sala das caldeiras devem ter uma resistência ao fogo da classe CF 60, no mínimo.

5.3.2. As portas desta sala devem ter uma resistência ao fogo da classe PC 60, no mínimo, e satisfazer ainda os requisitos fixados no nº 2.4.1.3.

5.4. Distribuição de fluidos combustíveis:

5.4.1. A alimentação dos aparelhos que utilizem combustíveis líquidos ou gasosos deve poder ser interrompida por um dispositivo de fecho, de comando manual, no mínimo.

5.4.1.1. Para os aparelhos autónomos, o dispositivo de fecho deve ser situado junto do aparelho.

5.4.1.2. Para os aparelhos colectivos, nomeadamente de aquecimento central, instalados na casa das caldeiras ou dentro de um local separado, o dispositivo de fecho deverá ser colocado no exterior da casa das caldeiras, num local de fácil acesso ou bem assinalado.

5.4.2. Se o edifício no qual está situado o estabelecimento hoteleiro dispuser de uma rede de distribuição de gás de abastecimento geral, esta canalização deve ter, pelo menos, um dispositivo de fecho, de comando manual, colocado logo à entrada da canalização, no edifício e devidamente sinalizado.

5.4.3. No caso dos combustíveis líquidos, quando o depósito se situar no interior de um edifício, o local em que o depósito se encontra deverá estar concebido de modo a corresponder, pelo menos, às disposições do nº 5.3 e a poder reter eventuais fugas de combustível.

5.4.4. No caso do gás de petróleo liquefeito, o depósito deve situar-se no exterior do edifício.

5.5. Aparelhos de queima de gás:

5.5.1. Todos os aparelhos de queima de gás devem estar em conformidade com as disposições legais em vigor nesta matéria.

5.5.2. Estes aparelhos devem ser objecto de instalação e manutenção adequadas e o seu modo de emprego estar claramente indicado.

6 - Sistemas de ventilação e climatização:

6.1. Devem ser instalados de forma a evitar a propagação do incêndio bem como de gases e fumos, através das suas condutas de distribuição.

6.2. Devem estar providos de um dispositivo de corte geral, manual, colocado em local de fácil acesso e perfeitamente assinalado.

6.3. Quando o estabelecimento hoteleiro estiver equipado com um sistema automático de detecção de incêndio, este deve comandar o dispositivo de corte geral.

6.4. A conduta de evacuação de fumos e cheiros das cozinhas dos estabelecimentos deve ser construída em material incombustível e conduzir, tão directamente quanto possível, ao exterior.

7 - Elevadores:

7.1. As instalações de elevadores devem estar de acordo com as disposições da regulamentação em vigor.

7.2. Junto das portas de acesso aos elevadores devem ser colocados sinais que indiquem a proibição de utilização dos mesmos em caso de incêndio.

7.3. Quando o estabelecimento hoteleiro estiver equipado com um sistema automático de detecção de incêndio, este deve comandar os elevadores, de forma que, em caso de incêndio, permaneçam parados no piso de saída, com as portas abertas.

8 - Meios de intervenção de alarme e de alerta:

8.1. Meios de intervenção imediata:

8.1.1. Todos os estabelecimentos hoteleiros devem estar dotados de meios de intervenção imediata destinados a combater um princípio de incêndio.

8.1.2. Os meios de intervenção imediata são constituídos por

extintores portáteis e por dispositivos fixos equivalentes, tais como redes de incêndio armadas, colunas secas e colunas húmidas.

8.1.3. Os meios de intervenção imediata devem estar instalados em todos os pisos ocupados pelo estabelecimento, junto aos acessos às escadas ou às saídas, nos caminhos de evacuação, a uma distância máxima de uns para os outros de 25m.

8.1.4. Os meios de intervenção devem ainda ser instalados nas proximidades dos locais que apresentem riscos específicos de incêndio.

8.1.5. Os meios de intervenção imediata devem ser colocados em locais de fácil acesso, devidamente sinalizados, e ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.

8.1.6 - O número e tipo de extintores portáteis e dos demais meios de intervenção imediata a instalar serão fixados, caso a caso, em função das características e da capacidade dos estabelecimentos.

8.1.7 - Os meios de intervenção imediata devem obedecer às disposições em vigor.

8.2.1. Os estabelecimentos hoteleiros devem ser dotados de um sistema de alarme sonoro fiável, distinto do sistema telefónico, ou de outras instalações sonoras.

8.2.2. Seja qual for o tipo, este sistema deverá ter um funcionamento adaptado às características de construção e de exploração do estabelecimento e permitir,

em caso de sinistro, o aviso atempado de todas as pessoas que nele se encontrem.

8.3. Alerta:

8.3.1. A corporação de bombeiros da área do estabelecimento

deve poder ser alertada facilmente pela rede telefónica pública, por uma linha directa ou por qualquer outro meio equivalente adequado.

8.3.2. A forma de contactar os serviços de bombeiros deve estar claramente indicada em todos os locais a partir dos quais seja possível estabelecer tal contacto. No caso da rede telefónica pública, o número de telefone da corporação de bombeiros e o seu endereço deverão ser afixados bem em evidência na central telefónica do estabelecimento e na portaria.

9 - Instruções de segurança:

9.1. No átrio do estabelecimento. - Na entrada do estabelecimento hoteleiro, em local bem visível, devem estar afixadas instruções precisas relativas à conduta a seguir em caso de incêndio, pelo pessoal e pelo público, bem como uma planta do edifício, destinada a informar os bombeiros da localização.

- a) Das escadas e caminhos de evacuação;
- b) Dos meios de intervenção disponíveis;
- c) Dos dispositivos de corte das instalações de distribuição de gás e de energia eléctrica;
- d) Dos dispositivos de corte do sistema de ventilação;
- e) Do quadro geral do sistema de detecção e alarme;
- f) Das instalações e locais que representem perigo particular.

9.2. Em cada piso - Se o estabelecimento ocupar dois ou mais pisos acima do solo, em todos eles deverá haver uma planta de orientação simplificada, colocada perto dos acessos ao piso.

9.3. Em cada quarto:

9.3.1. Nos quartos devem ser colocadas, de forma bem visível, instruções precisas que indiquem o comportamento a seguir em caso de incêndio, traduzidas em várias línguas, tendo em conta a origem da clientela habitual do estabelecimento.

9.3.2. As instruções de segurança devem chamar a atenção para a proibição de se utilizarem os ascensores em caso de incêndio, com excepção dos reservados à evacuação de deficientes motores.

9.3.3. Tais instruções devem estar acompanhadas de uma planta simplificada do andar, indicando esquematicamente a posição do quarto em relação aos caminhos de evacuação, às escadas e ou às saídas, assim como a localização dos meios de intervenção, alarme e alerta.

9.4. Os documentos referidos nos números anteriores (instruções de segurança e plantas de orientação) devem ser enviados à Direcção-Geral do Turismo e ao Serviço Nacional de Bombeiros, para aprovação.

9.4.1. Tais documentos consideram-se aprovados se nenhuma das referidas entidades determinar a introdução de alterações nos quinze dias seguintes à sua recepção.

10 - Formação do pessoal:

10.1. A direcção do estabelecimento hoteleiro deve assegurar que, em caso de incêndio, todo o pessoal do estabelecimento esteja em condições de:

- a) Utilizar correctamente os meios de primeira intervenção e os sistemas de alarme e alerta;
- b) Contribuir de forma eficaz para a evacuação de todos os ocupantes do estabelecimento.

10.2. Para os efeitos do estabelecido no número anterior, o pessoal de qualquer estabelecimento hoteleiro deverá participar, pelo menos duas vezes por ano, de forma compatível com as condições de exploração, em sessões de instrução e treino de manuseamento dos meios de intervenção, alarme e alerta, bem como em exercício de evacuação do edifício, coordenados pelo Serviço Nacional de Bombeiros.

IV - Qualificação dos materiais e dos elementos de construção

1. Materiais de construção:

1.1. O comportamento face ao fogo dos materiais de construção, considerado em termos do seu contributo para a origem e desenvolvimento de incêndio, caracteriza-se por um indicador, denominado " reacção ao fogo", que se avalia pela natureza, importância e significado dos fenómenos observados em ensaios normalizados a que o material é, para o efeito, submetido.

1.2. A qualificação dos materiais, do ponto de vista da sua reacção ao fogo, compreende as cinco classes a seguir indicadas, a que correspondem, aproximadamente, os tipos de comportamento também referidos:

- Classe M0 - materiais não combustíveis;
- Classe M1. materiais não inflamáveis;
- Classe M2. materiais dificilmente inflamáveis;
- Classe M3. materiais moderadamente inflamáveis;
- Classe M4. materiais facilmente inflamáveis.

1.3. A atribuição da classe de reacção ao fogo deve ser efectuada com base em resultados de ensaios realizados de acordo com as normas caboverdianas aplicáveis ou, na falta destas, segundo especificações estabelecidas de acordo com as normas europeias ou outras equivalentes.

2. Elementos de construção:

2.1. O comportamento face ao fogo dos elementos de construção, considerado em termo da manutenção das funções que devem desempenhar em caso de incêndio, caracteriza-se por um indicador, denominado "resistência ao fogo", que se avalia, em geral, pelo tempo que decorre desde o início de um processo térmico normalizado a que o elemento é submetido até ao momento em que ele deixa de satisfazer determinadas exigências relacionadas com as referidas funções.

2.2. Para um elemento de construção a que se exija apenas a função de suporte (por exemplo, pilares e vigas) admite-se que esta função deixa de ser cumprida quando no decurso do processo térmico referido se considera esgotada a capacidade resistente do elemento sujeito às acções de dimensionamento (exigência de estabilidade).

Nesse caso, o elemento é qualificado de "estável ao fogo", qualificação representada pelo símbolo EF, durante o tempo em que satisfaz tal exigência.

2.3. Para um elemento de construção a que se exija apenas a função de compartimentação (por exemplo, divisórias e portas) admite-se que esta função deixa de ser cumprida quando no decurso do processo térmico referido se verifica a emissão de chamas ou de gases inflamáveis pela face do elemento não exposta ao fogo, seja por atravessamento, seja por produção local devida a elevação de temperatura (exigência de estanquidade), ou quando no decurso do mesmo processo térmico se atingem certos limiares de temperatura na face do elemento não exposta ao fogo (exigência de isolamento térmico). Neste caso, quando se considera apenas a exigência de estanquidade, o elemento não é qualificado de "para-chamas" qualificação representada pelo símbolo PC, durante o tempo em que satisfaz tal exigência; quando se consideram as exigências de estanquidade e de isolamento térmico em simultâneo, o elemento é qualificado de "corta-fogo", qualificação representada pelo símbolo CF, durante o tempo em que satisfaz esta dupla exigência.

2.4. Para um elemento a que exijam simultaneamente funções de suporte e de compartimentação (por exemplo, pavimentos e paredes resistentes) admite-se que estas funções deixam de ser cumpridas quando no decurso do processo térmico referido deixam de ser satisfeitas, ou apenas as exigências de estabilidade e estanquidade, ou o conjunto das exigências de estabilidade, de estanquidade e de isolamento térmico, referidas nos números anteriores. Quando se consideram apenas as exigências de estabilidade e de estanquidade em simultâneo, o elemento é qualificado de "para-chamas", qualificação representada pelo símbolo PC, durante o tempo em que satisfaz esta dupla exigência; quando se consideram as exigências de estabilidade e de estanquidade e de isolamento térmico em simultâneo, o elemento é qualificado de "corta-fogo", qualificação representada pelo símbolo CF, durante o tempo em que satisfaz esta tripla exigência.

2.5. A classificação dos elementos de construção, do ponto de vista da sua resistência ao fogo, compreende, para cada uma das três qualificações consideradas - estável ao fogo, para-chamas e corta-fogo -, oito classes, correspondentes aos escalões de tempo a seguir indicados, em minutos, pelo limite inferior de cada escalão: 15; 30; 45; 60; 90; 120; 180; 240; e 360.

2.6 A representação da classe de resistência ao fogo de um elemento de construção é constituída pela indicação do símbolo que designa a qualificação do elemento, seguida da indicação do escalão de tempo em que é válida a qualificação atribuída (por exemplo, EF 60, PC 120 e CF 90).

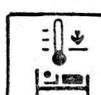
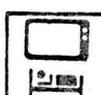
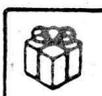
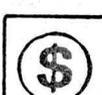
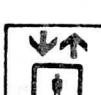
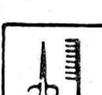
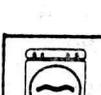
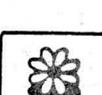
2.7 A atribuição da classe de resistência ao fogo, quando não resulte do cumprimento de regras de dimensionamento ou de disposições construtivas definidas em regulamentação específica, deve ser efectuada com base em resultados de ensaios realizados de acordo com as normas caboverdianas aplicáveis ou, na falta destas, segundo especificações estabelecidas pelo Laboratório Nacional de Engenharia Civil (LNEC).

V Normas e ensaios laboratoriais

1. Os aparelhos, equipamentos e ensaios abrangidos pelo presente anexo devem obedecer às normas harmonizadas, normas portuguesas ou normas estrangeiras consideradas equivalentes pelo Instituto Português da Qualidade (IPQ).

ANEXO III

Sinais normalizados a que se refere o n.º 2 do artigo 37.º

	Piscina ao ar livre		Bar		Serviço de rent-a-car		Quartos com ar condicionado
	Piscina coberta		Snack-bar		Parque de estacionamento privativo		Televisão nos quartos
	Ténis		Lojas		Cães admitidos		Telefone nos quartos
	Golf		Tabacaria		Squash		Aquecimento central nos quartos
	Mini-golf		Câmbios		Caça		Rádio nos quartos
	Equitação		Sauna		Pesca		Ascensor
	Ténis de mesa		Cabeleireiro		Sala de reunião		Telex disponível para os clientes
	Bilhar		Garagem		Sala com televisão		Serviço de tinturaria e/ou lavandaria
	Bowling		Florista		Unicamente pequeno-almoço		Estabelecimento situado em zona de verdura
	Discoteca		Comodidades para deficientes		Bebidas alcoólicas disponíveis		Estabelecimento acessível de noite
	Serviço para crianças		Serviço de Restaurante		Serviço nos quartos		Edifício histórico ou de interesse arquitetónico

2. Os ensaios efectuados pelos laboratórios de outros Estados deverão ser certificados pelo Laboratório de Engenharia Civil.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

Carlos Veiga — João Higino do Rosário Silva — Úlpio Napoleão Fernandes.

Promulgado em 26 de Fevereiro de 1994.

Publique-se.

O Presidente da República, ANTÓNIO MANUEL MASCARENHAS GOMES MONTEIRO.

Referendado em 1 de Março de 1994.

O Primeiro Ministro,

Carlos Veiga.

BANCO DE CABO VERDE

Rectificações

Por ter sido publicado de forma inexacta os avisos nºs 13/93 e 4/94, novamente se publica.

Anexo ao aviso nº13/93

Parte I

Ponderação dos elementos do activo e extrapatrimoniais das instituições de crédito para efeitos do cálculo do rácio de solvabilidade

1. As rubricas do activo e extrapatrimoniais devem ser ponderados em função do risco de crédito.

Assim, o valor de balanço dos elementos do activo deve ser multiplicado pelo respectivo coeficiente de ponderação, de acordo com o nº 2 deste anexo.

Por sua vez, as rubricas extrapatrimoniais, valorizadas conforme os critérios valorimétricos definidos no Plano de Contas, devem ser ponderados segundo um método de cálculo em duas etapas, de acordo com os nºs 3.1 e 3.2 deste anexo.

A soma dos valores ponderados dos activos e rubricas extrapatrimoniais constitui o denominador da relação mencionada no nº 1º do aviso a que este anexo se refere.

2. Os coeficientes de ponderação a atribuir aos elementos do activo devem ser os seguintes:

a) Coeficiente de ponderação de 0%:

- i) Caixa e outros elementos equivalentes;
- ii) Elementos do activo representativos de créditos sobre:
 - Estado de Cabo Verde;
 - Banco de Cabo Verde;
 - Entidades do sector público administrativo caboverdiano;
- iii) Elementos do activo que gozem de garantia expressa e juridicamente vinculativa de:
 - Estado de Cabo Verde;

— Banco de Cabo Verde;

— Entidades do sector público administrativo caboverdiano;

iv) Elementos do activo totalmente cobertos por garantias, prudentemente avaliadas, constituídas por:

— Títulos emitidos pelo Estado de Cabo Verde;

— Títulos emitidos pelo Banco de Cabo Verde;

— Títulos emitidos por entidades do sector público administrativo caboverdiano;

— Depósitos junto da própria instituição;

b) Coeficiente de ponderação de 20%:

i) Elementos do activo representativos de créditos sobre:

— Bancos multilaterais de desenvolvimento;

— Instituições de crédito, nacionais ou estrangeiras, com prazo de vencimento residual inferior ou igual a um ano, com excepção dos títulos emitidos por essas instituições que sejam elegíveis para constituírem fundos próprios;

ii) Elementos do activo que gozem de garantia expressa e juridicamente vinculativa de:

— Bancos multilaterais de desenvolvimento;

— Instituições de crédito nacionais ou estrangeiras, desde que esses elementos sejam representativos de crédito com prazo de vencimento residual inferior ou igual a um ano;

iii) Elementos do activo totalmente cobertos por garantias, prudentemente avaliadas, constituídas por:

— Títulos emitidos por Bancos multilaterais de desenvolvimento;

— Depósitos constituídos noutras instituições de crédito;

iv) Valores à cobrança;

c) Coeficiente de ponderação de 50%:

Empréstimos garantidos por hipoteca sobre imóveis destinados a habitação do mutuário;

d) Coeficiente de ponderação de 100%:

Restantes elementos do activo, excepto quando forem deduzidos aos fundos próprios da instituição nos termos do nº 3 do aviso a que este anexo se refere;

e) As contas de proveitos a receber devem ser sujeitas ao coeficiente de ponderação aplicado à operação activa que está na sua origem.

3. Quanto às rubricas extrapatrimoniais, os procedimentos a adoptar devem ser os seguintes:

3.1 O valor ponderado das operações extrapatrimoniais, com excepção das relacionadas com riscos relativos a taxas de juro e a taxas de câmbio, deve ser apurado através de um cálculo em duas etapas.

Inicialmente, deve proceder-se à classificação de acordo com o risco inerente a cada uma das operações conforme o estabelecido na parte II deste anexo. Com base nessa classificação, as operações de risco elevado devem ser consideradas pelo seu valor total; as de risco médio por 50% do seu valor; as de risco médio/baixo por 20% do seu valor; as de risco baixo por 0% do seu valor.

Seguidamente, os valores obtidos após a aplicação do método atrás descrito devem ser multiplicados pelos coeficientes de ponderação atribuídos às contrapartes respectivas, de acordo com o previsto no anterior nº 2, excepto quando se trate de operações de compra de activos a prazo fixo e de venda de activos com opção de recompra em que o coeficiente de ponderação a aplicar deve ser o do activo em causa, e não o da contraparte na transacção.

3.2 O valor ponderado das operações extrapatrimoniais relacionadas com riscos relativos a taxas de juro e a taxas de câmbio deve ser, igualmente, efectuado em duas etapas.

Na primeira etapa, o montante teórico de cada contrato deve ser multiplicado pelas seguintes percentagens:

Vencimento inicial	Contratos relativos a taxas de juro	Contratos relativos a taxas de juro
	Percentagens	Percentagens
Um ano ou menos	0,5	2
Mais de um ano e não mais de dois anos	1	5
Por cada ano suplementar	1	5

Na segunda etapa, o valor obtido, após a aplicação daquelas percentagens, deve ser multiplicado pelo coeficiente de ponderação atribuído à contraparte respectiva nos termos do anterior nº 2, com excepção do coeficiente de ponderação de 100% aí previsto, que deve ser substituído por um coeficiente de ponderação de 50%.

3.3 Sempre que os elementos extrapatrimoniais beneficiem de garantias expressas, os coeficientes a utilizar na segunda etapa do cálculo, nos termos dos nºs 3.1. e 3.2, devem ser os da entidade garante e não os da contraparte real, caso aqueles sejam inferiores a estes últimos.

Se esses elementos extrapatrimoniais gozarem de total garantia, prudentemente avaliada, constituída por títulos emitidos pelo Estado de Cabo Verde, pelo Banco de Cabo Verde, por entidades do sector público administrativo caboverdeano ou, ainda, por depósitos junto da própria instituição, o coeficiente de ponderação a aplicar, nesta segunda etapa, deve ser de 0%. Se a garantia for constituída por títulos emitidos por bancos multilaterais

de desenvolvimento ou por depósitos constituídos junto de outras instituições de crédito, a ponderação a atribuir, igualmente nesta segunda fase, deve ser de 20%.

4. Quando os elementos do activo ou extrapatrimoniais gozarem, parcialmente, de uma garantia que permita a atribuição de uma ponderação mais baixa, esta ponderação só deve ser aplicada à parte garantida.

5. Para efeitos do presente anexo, entende-se por Bancos multilaterais de desenvolvimento:

O Banco Internacional para a Reconstrução e Desenvolvimento (Banco Mundial), a Sociedade Financeira Internacional, o Banco Europeu de Investimento, o Banco Europeu para a Reconstrução e Desenvolvimento, o Banco Inter-Americano de Desenvolvimento, o Banco Asiático de Desenvolvimento, o Banco Africano de Desenvolvimento, o Fundo de Desenvolvimento Social do Conselho da Europa, o Banco Nórdico de Investimento, o Banco de Desenvolvimento das Caraíbas e outros Bancos equiparados.

Aviso nº 4/94

O Sistema financeiro deverá adequar-se progressivamente aos mecanismos de mercado, e as taxas de juro deverão reflectir esta opção.

Contudo, como o sistema financeiro caboverdiano é ainda incipiente, essa adequação deverá ser feita por fases, de modo a permitir que os intervenientes no sistema, se reorganizem e desenvolvam a sua capacidade de actuação.

É assim que, com o presente Aviso, se começa a reduzir a intervenção administrativa na fixação das taxas de juros, deixando que algumas delas se estabeleçam por negociação entre as partes, até que num futuro próximo, as mesmas se venham a estabelecer numa base concorrencial.

O Banco de Cabo Verde, no uso da competência que lhe é atribuída pela alínea e), nº 1 do artigo 31º, da sua Lei Orgânica, determina o seguinte:

1º — É fixada em 10,5 por cento a taxa básica de desconto do Banco de Cabo Verde.

2º — Nas operações de redesconto, nos empréstimos caucionados e nas restantes operações de crédito do Banco de Cabo Verde será aplicada a taxa de juro de 10,5 por cento.

3º — 1. As instituições de crédito não poderão cobrar, na realização das operações activas que estejam legalmente autorizadas a efectuar, taxas de juro que sejam superior aos limites seguintes:

- 12 por cento nas operações a prazo superior a 90 dias, mas não a 180 dias;
- 13 por cento nas operações a prazo superior a 2 anos e até 5 anos;
- 14 por cento nas operações a o prazo superior a 5 anos.

2 — Nas operações a prazo diferente dos anteriormente mencionados, a taxa de juro será estabelecida pela instituição de crédito, não podendo exceder os limites estabelecidos nas alíneas a) e b) do nº 1.

4º 1. As instituições bancárias não poderão abonar aos depósitos a prazo superior a 180 dias até 1 ano, que estejam legalmente autorizadas a receber, taxa inferior a 8,5 por cento.

2. — Nos depósitos à ordem, com pré-aviso e nos que forem constituídos por prazo diferente do referido no número anterior, a taxa de juro será estabelecida pela instituição de crédito sem prejuízo do disposto no número seguinte.

3. — As instituições bancárias autorizadas a receber depósitos de poupança estabelecerão a taxa anual a aplicar, salvo nos casos em que a mesma for fixada por diploma legal.

5º — Aos depósitos a prazo, mobilizados antecipadamente em relação à respectiva data de vencimento, será aplicado, na parte mobilizada, o seguinte regime:

- a) Quando a mobilização ocorrer dentro de um prazo não superior a 90 dias imediatamente após a data da constituição do depósito ou da sua mais recente renovação, não poderão ser abonados quaisquer juros;
- b) Quando a mobilização ocorrer após o 90º dia, exclusivé, posterior à constituição ou mais recente renovação do depósito, não poderão ser abonados juros a taxas superiores às que resultarem da aplicação dos coeficientes abaixo indicados às taxas de depósito a prazo praticadas pela instituição depositária:

— Para os períodos de vigência do depósito superiores a 90 dias mas não a 180 dias 0,7;

— Para os períodos de vigência superiores a 180 dias até 1 ano 0,6;

— Para os períodos de vigência superiores a 1 ano 0,5.

6º — O disposto no presente aviso será aplicado nas seguintes condições:

- a) Às operações de crédito efectuadas a partir da data da publicação do presente aviso ou, quando se trate de operações anteriores, a partir do primeiro período de contagem de juros subsequentes à mesma data;
- b) Aos depósitos constituídos ou renovados a partir da mesma data;
- c) Às obrigações indexadas à taxa de referência a partir da data do primeiro vencimento de juros subsequentes à publicação do presente aviso.

7º — 1. As instituições de crédito são obrigadas a afixar em todos os seus balcões ou localidades de atendimento de público, e lugar bem visível, as taxas de todas as operações activas e passivas que estejam a praticar.

2. — No período de 10 dias, a contar da data da publicação do presente aviso, as instituições de crédito deverão divulgar, nos termos do número anterior, as taxas activas e passivas a praticar em cada prazo, considerando-se, para todos os efeitos, esta divulgação reportada àquela data.

Gabinete do Governador do Banco de Cabo Verde, na Praia, 28 de Fevereiro de 1994. — Pelo Governador, *António Hilário da Cruz*.