



BOLETIM DA REPÚBLICA

PUBLICAÇÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

3.º SUPLEMENTO

IMPrensa Nacional de Moçambique

AVISO

A matéria a publicar no «Boletim da República» deve ser remetida em cópia devidamente autenticada, uma por cada assunto, donde conste, além das indicações necessárias para esse efeito, o averbamento seguinte, assinado e autenticado: Para publicação no «Boletim da República».

SUMÁRIO

Conselho de Ministros:

Decreto n.º 40/2005:

Aprova o Regulamento de Alojamento Turístico, Restauração e Bebidas e revoga o Decreto n.º 69/99, de 5 de Outubro.

Decreto n.º 41/2005:

Aprova o Regulamento das Agências de Viagens e Turismo e de Profissionais de Informação Turística e revoga o Decreto n.º 70/99, de 5 de Outubro.

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto n.º 40/2005

de 30 de Agosto

A dinâmica do turismo tem exigido a adequação dos produtos e serviços turísticos aos padrões de nível regional e internacional e a necessidade de simplificar os procedimentos administrativos e facilitar o acesso, por parte dos privados, e dos cidadãos em geral, à actividade turística. No sentido dessa adequação foi aprovada e promulgada a Lei do Turismo, que impõe alterações ao Regulamento de Alojamento Turístico, Restauração e Bebidas aprovado pelo Decreto n.º 69/99, de 5 de Outubro.

Nestes termos, ao abrigo da competência atribuída pelo n.º 1 do artigo 29 da Lei n.º 4/2004, de 17 de Junho, o Conselho de Ministros decreta:

Artigo 1.º É aprovado o Regulamento de Alojamento Turístico, Restauração e Bebidas, anexo ao presente Decreto do qual é parte integrante.

Art. 2.º É revogado o Decreto n.º 69/99, de 5 de Outubro, e toda a legislação que contrarie o disposto neste Decreto.

Aprovado pelo Conselho de Ministros, aos 24 de Agosto de 2005.

Publique-se.

A Primeira-Ministra, *Luísa Dias Diogo*.

Regulamento de Alojamento Turístico, Restauração e Bebidas

CAPÍTULO I

Disposições gerais

ARTIGO 1

Definições

Para efeitos do presente Regulamento e relativamente aos conceitos utilizados ao longo do texto, deve entender-se por:

1. *Alojamento* – Acomodação, instalação em estabelecimento hoteleiro ou para-hoteleiro.

2. *Aluguer de quartos para fins turísticos* – Estabelecimentos que integrados nas residências dos respectivos proprietários, disponham de um número máximo de três unidades de alojamento e, se destinem a proporcionar, alojamento e outros serviços complementares de carácter familiar, podendo o responsável residir no anexo do estabelecimento durante os períodos de utilização turística dos quartos licenciados.

3. *Bar* – Estabelecimento ou dependência hoteleira onde se servem bebidas, predominantemente alcoólicas.

4. *Cafés* – Estabelecimentos do ramo hoteleiro especializadas no fornecimento de bebidas, especialmente café e seus compostos, em mesas dispostas ao longo do espaço de estabelecimento. Alguns cafés oferecem igualmente um serviço ligeiro de refeições.

5. *Casas de hóspedes* – estabelecimentos integrados ou não em edifícios de habitação familiar, que disponham de um mínimo de três unidades de alojamento.

6. *Chefe de mesa* – profissional de restaurante que é o principal responsável dos serviços de atendimento de clientes.

7. *Dia de hospedagem* – Período contínuo de tempo necessário para serem prestados os serviços de aposento, pequeno almoço, almoço e jantar.

8. *Estabelecimento de restauração e bebidas* – destinam-se a proporcionar ao público, mediante pagamento, alimentos e bebidas para serem consumidos no próprio local.

9. *Estabelecimento de restauração* – destinados a proporcionar mediante remuneração, refeições e bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele e abrangem os restaurantes, marisqueiras, casas de pasto, pizarias, *snack-bars*, *self-services*, *eat-drives*, *take-away* ou *fast-food*. O serviço neles prestado essencialmente na confecção e fornecimento de refeições.

10. *Estabelecimentos de bebidas* – destinados a proporcionar, mediante remuneração, bebidas e serviços de cafetaria para consumo no estabelecimento ou fora dele, podendo usar as designações de bar, cervejaria, café, pastelaria, casa de chá, geladaria, pub ou taberna. O serviço prestado nestes estabelecimentos consiste no fornecimento de bebidas feito directamente aos utentes.

11. *Estalagem* – Estabelecimento situado fora de um centro urbano, instalado em edifício próprio, com espaços verdes envolvente, e oferecendo boas condições de conforto e comodidade.

12. *Hotel-apartamento* – Estabelecimento constituído por um conjunto de apartamentos mobilados e independentes, instalado em edifício próprio e explorado em regime hoteleiro;

13. *Estabelecimento hoteleiro* – constituído por unidades habitacionais autónomas, embora integradas no corpo do mesmo edifício onde os clientes dispõem de um conjunto de facilidades individualizadas.

14. *Instalações sanitárias* – constituem a parte do edifício destinada à higiene e a satisfação das necessidades fisiológicas.

15. *Lodges* – Estabelecimentos de acomodação turística baseados em actividades relacionadas com a natureza como sejam safaris, pesca, mergulho, passeios e observação de recursos naturais e construídos predominantemente em estilo e materiais locais.

16. *Meia Pensão* – Alocação do quarto e fornecimento de pequeno almoço e mais uma das refeições principais, almoço ou jantar.

17. *Meios complementares de alojamento* – Alojamento extra-hoteleiro, isto é, que não se conforma com as regras ou sistemas de hotelaria convencional, tais como aldeamento, campos ou colónias de férias, hotéis-apartamentos, parques de campismo, albergues de juventude, casas particulares, etc; Alojamentos extra-hoteleiros – estabelecimento que não se conformam com as regras ou sistemas da hotelaria convencional, tais como aldeamentos, campos ou colónias de férias hoteis-apartamentos, parques de campismo, albergues de juventude, casas particulares.

18. *Motel* – Estabelecimento destinado a estadias normalmente curtas, constituídos por apartamento independentes com estradas directas do exterior e com garagem ou parque de estacionamento privativos contíguos a cada apartamento; Estabelecimento hoteleiro cuja principal característica reside no facto de se projectar horizontalmente no espaço, distribuindo as acomodações por unidades autónomas, correspondendo a cada uma a área destinada ao estacionamento de um automóvel ligeiro, e apoiado por serviços localizados num núcleo central. Os motéis situam-se predominantemente na periferia de grandes cidades, em áreas rurais e junto de estradas com intensa densidade de tráfego, bem com locais de veraneio.

19. *Parque de campismo* – Terreno normalmente destinado, quer a título gratuito quer oneroso, a instalação de tendas ou outros abrigos semelhantes e a permanência de reboques de veículos habitáveis, caravanas ou rouletes.

20. *Parques de campismo público* – definem-se de campismo públicos os empreendimentos instalados em terrenos devidamente delimitados e dotados de estruturas destinadas a permitir a instalação de tendas, reboque, caravanas e outros materiais e equipamentos necessários à prática de campismo, mediante remuneração abertos ao público em geral.

21. *Pensão* – Estabelecimento hoteleiro que, pelas suas características, equipamento, aspecto geral, localização e capacidade, não obedece às normas estabelecidas para a classificação como hotel ou estalagem e satisfaça aos requisitos constantes das disposições da Secção XIII do presente regulamento; Pequeno estabelecimento hoteleiro de características convencionais onde, para além da acomodação, se servem refeições a hóspedes e passantes. De uma maneira geral as pensões são unidades de gestão familiar.

22. *Pensão completa* – serviço completo, que consiste na alocação de um quarto e suas instalações privativas por um período máximo de vinte e quatro horas e na prestação de pequeno almoço, almoço e jantar.

23. *Pensão simples* – alocação de quarto e fornecimento de pequeno almoço à continental, estando este incluído no preço de aposento.

24. *Quarto de dormir* – divisão exclusivamente destinada para este fim.

25. *Refeição completa* – Serviço de refeição que, sem prejuízo do disposto quanto à ementa turística, os restaurantes, qualquer que seja a sua categoria, podem oferecer, a preço fixo, composta de pratos constantes da lista do dia e que inclua, obrigatoriamente, pão (80g) e vinho corrente, tinto ou branco (2dl) podendo o vinho ser substituído por um copo de cerveja (3dl) ou refrigerante.

26. *Regime hoteleiro* – Locação de apartamento dia a dia ou por período até um mês, acompanhada pelo menos, de prestação de serviços de limpeza.

27. *Reserva* – Bloqueamento de espaço nos transportes e nos hotéis que garante ao interessado a sua utilização posterior, podendo ser antes da liquidação do valor correspondente ao espaço reservado.

28. *Residencial* – Hotéis e pensões que não disponham de restaurante, limitando-se a fornecer, como serviços próprios, o alojamento e o pequeno almoço.

29. *Restaurantes típicos* – Os que pela sua cozinha, mobiliário, decoração e, eventualmente, pela exibição de folclore, reconstituam um ambiente característico de um país ou de uma região; Estabelecimento caracterizado pelo serviço de refeições e bebidas, concebido de forma a dar a clientela uma atmosfera local, quer pela escolha dos pratos constantes na ementa e a facultar-lhes espectáculos com música e/ou bailares da região.

30. *Snack-Bar* – Restaurante onde se servem refeições ligeiras, previamente confeccionadas ou preparadas, a preços moderados e geralmente em balcão com assentos individuais para os clientes.

31. *Salas de dança* – São estabelecimentos de restauração ou de bebidas que disponham de salas ou espaços destinados a dança podendo utilizar a designação de clube nocturno, boite, night club, cabaret ou dancing.

32. *Serviço de hotelaria* – consiste na conjugação do pequeno almoço, com uma das refeições principais (almoço ou jantar), subentendendo-se a inclusão do alojamento.

33. *Suite* – Conjunto constituído, no mínimo, por antecâmara de entrada, quarto de dormir, casa de banho privativa e sala, comunicação entre si através da antecâmara.

34. *Tarifa* – Preço de um serviço fixado por um operador e sujeito a aprovação governamental quando se trate de serviços em regime de concessão ou serviços de interesse público. Neste caso, as tarifas não podem ser alteradas sem o consentimento formal das autoridades.

35. *Turismo* – Conjunto de actividades profissionais relacionadas com transporte, alojamento, alimentação e actividades de lazer destinadas a turistas.

ARTIGO 2

Objecto

1. O presente Regulamento tem por objecto reger as condições e procedimentos para o licenciamento e funcionamento das actividades turísticas de:

- a) Alojamento turístico;
- b) Restauração e bebidas.

2. O licenciamento inclui a análise e aprovação de projectos relativos aos empreendimentos turísticos.

ARTIGO 3

Âmbito de aplicação

1. O presente regulamento aplica-se aos estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas.

2. A construção, bem como as condições de segurança dos estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas, regem-se por legislação específica.

ARTIGO 4

Política e planos de desenvolvimento do turismo no âmbito da aprovação de projectos

A autorização dos projectos turísticos deve ter sempre em conta a política do turismo e a estratégia da sua implementação bem como os planos de desenvolvimento do turismo.

ARTIGO 5

Competências para autorização do exercício da actividade turística

1. A instalação, alteração, ampliação, mudança de localização e encerramento de estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas, bem como a suspensão da sua actividade, carece de autorização do Ministro que tutela o sector do turismo, Governador Provincial ou Presidente do Conselho Municipal, nos termos estabelecidos no presente Regulamento.

2. Nas áreas administrativas não abrangidas pelos Conselhos Municipais a competência a que alude o número anterior é exercida pelo respectivo Administrador Distrital.

ARTIGO 6

Localização

1. A localização de estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas, em centros urbanos, ou abrangidos pelos planos de urbanização já aprovados, só pode ser autorizada dentro das zonas que já tiverem sido previstas ou, na sua falta, mediante parecer da autarquia local respectiva ou entidade competente manifestando expressamente a sua não oposição à localização ou implementação do projecto.

2. Aplica-se, quanto ao prazo para emissão do parecer, o disposto nos artigos 33 e 34 do presente Regulamento.

ARTIGO 7

Denominação de estabelecimento

1. Na denominação de estabelecimento de alojamento turístico ou de restauração e bebidas não podem ser incluídas expressões que não correspondam aos serviços nele prestados ou que induzam em erro sobre a sua classificação.

2. Os estabelecimentos referidos no número anterior não podem usar denominação diferente da autorizada, nem por qualquer forma aludir à anterior, caso tenha sido alterada.

3. É livre a escolha da denominação do estabelecimento, devendo o requerente juntar ao pedido a competente tradução por entidade ajuramentada, quando se trate de língua estrangeira, ou tradução livre, para língua oficial, quando se trate de línguas nacionais.

4. Não será autorizado o uso de denominação contrária à ordem pública ou moral.

CAPÍTULO II

Categorias e licenciamento de estabelecimentos turísticos

SECÇÃO I

Competências

ARTIGO 8

Categorias dos estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas

Os estabelecimentos de alojamento turístico de que trata o presente Regulamento estão sujeitos às seguintes categorias e classificação:

- a) Hotéis: de 5 ou mais estrelas a 1 estrela;
- b) Pensões: de 4 a 1 estrela;
- c) Hotéis/Pensões Residenciais: Classificação correspondente;
- d) Estalagens: de 5 a 2 estrelas;
- e) Motéis: de 3 a 2 estrelas;
- f) Hotéis – apartamento: de 4 a 2 estrelas;
- g) Lodges: de 5 a 1 estrela;
- h) Casa de hóspedes e aluguer de quartos: classificação única;
- i) Alojamento particular: classificação única;
- j) Parques de campismo: classificação única;

ARTIGO 9

Categorias dos estabelecimentos de restauração e bebidas

Os estabelecimentos de restauração e bebidas de que trata o presente Regulamento estão sujeitos às seguintes categorias e classificação:

- a) Restaurantes: de luxo, 1.ª a 3.ª classe;
- b) Bares;
- c) Cervejarias;
- d) Snack-Bares;
- e) Pastelarias;
- f) Salões de chá;
- g) Cafés.

ARTIGO 10

Competências para o licenciamento

1. A autorização para a instalação, ampliação, mudança de localização e encerramento de estabelecimentos de alojamento turístico de 3, 4, 5 estrelas ou outra classificação

superior e a dos parques de campismo, bem como, a suspensão da sua actividade é da competência do Ministro que tutela o sector do turismo.

2. A autorização para a instalação, alteração, ampliação e encerramento dos estabelecimentos de alojamento turístico de 1 e 2 estrelas, de alojamento particular e de restauração e bebidas bem como a suspensão da sua actividade é da competência do Governador Provincial.

3. A autorização para a instalação, alteração, ampliação e encerramento dos estabelecimentos de alojamento turístico de classificação única, à excepção de alojamento particular e dos parques de campismo, bem como a suspensão da sua actividade é da competência do Presidente do Conselho Municipal ou do Administrador Distrital, nas áreas administrativas não abrangidas pelos Conselhos Municipais.

ARTIGO 11

Delegação de competências

O Ministro que tutela o sector do turismo, o Governador da Província e o Presidente do Conselho Municipal ou o Administrador Distrital podem delegar, respectivamente:

- a) No responsável pela entidade licenciadora de nível central as competências referidas no número 1 do artigo anterior;
- b) No responsável pelo sector do turismo ao nível da província, as competências referidas no número 2 do artigo anterior;
- c) No responsável pelo sector do turismo ao nível do Conselho Municipal ou do Distrito, quando seja o caso, as competências referidas no número 3 do artigo anterior.

ARTIGO 12

Competência para a instrução de processos

1. A instrução do processo de licenciamento de estabelecimentos de alojamento turístico de classificação superior a 2 estrelas compete à entidade licenciadora de nível central.

2. A instrução de processos de licenciamento de estabelecimentos de alojamento turístico de 2 e 1 estrela, de alojamento particular e de restauração e bebidas é da competência da entidade licenciadora de nível provincial.

3. A instrução de processos de licenciamento de estabelecimentos de alojamento turístico de classificação única, com excepção dos parques de campismo, é da competência do Conselho Municipal ou da administração do Distrito, se for o caso.

4. A instrução de processos a que se refere o presente artigo deve estar concluída no prazo máximo de trinta dias úteis.

5. Suspense-se a contagem do prazo referido no número anterior pelo tempo que for necessário para a realização de eventuais diligências quando imputáveis ao proponente, devendo a entidade licenciadora comunicar o facto ao interessado.

SECÇÃO II

Apresentação do pedido

ARTIGO 13

Pedido

1. O pedido de instalação, alteração e ampliação dos estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas é feito em requerimento com assinatura reconhecida, nos

termos da Lei, dirigido ao Ministro que tutela o sector do turismo, ao Governador Provincial, Presidente do Conselho Municipal ou Administrador do Distrito, se for o caso, de acordo com as competências conferidas nos termos do artigo 10, do presente Regulamento e, deve mencionar:

a) Nome, nacionalidade, domicílio, tratando-se de pessoa singular, ou indicação do representante e sede, tratando-se de sociedade, bem como o *Boletim da República* em que os estatutos tiverem sido publicados ou cópias dos mesmos;

b) Local onde está instalado ou se pretenda instalar o estabelecimento.

2. Além dos elementos constantes dos artigos 19 e 20 do presente Regulamento, o requerente deve juntar ao pedido referido no número anterior, os seguintes:

a) Pareceres das autoridades e/ou autarquias locais, da área respectiva, nos termos do artigo 5;

b) Parecer sobre impacto ambiental pelo órgão competente que tutela o sector de coordenação da acção ambiental;

c) Número de trabalhadores a empregar;

d) O valor do investimento;

e) Direito de uso e aproveitamento de terra para fins de turismo, emitido pela entidade competente, conforme definido na Lei de Terras e seu Regulamento.

3. No acto da apresentação do pedido junto à entidade licenciadora o proponente deve apresentar o comprovativo do pagamento da taxa correspondente, à análise e aprovação de projecto ou anteprojecto, através das Guias do Modelo "B" e Modelo 11.

ARTIGO 14

Pedido para instalação de projectos turísticos nas áreas de conservação

1. Os projectos a instalar nas áreas de conservação devem obedecer as condições previstas no plano de maneio, plano de desenvolvimento de turismo e outros instrumentos legais aplicáveis às áreas de conservação, bem como, os constantes dos números seguintes:

2. Nos parques nacionais e reservas nacionais o pedido para a implantação de empreendimentos turísticos deve para além dos elementos referidos no artigo 13, no que for aplicável, ser instruído dos seguintes documentos:

a) Parecer do Administrador do parque nacional ou da reserva nacional;

b) Parecer do órgão que tutela a administração marítima, caso se trate de uma área de conservação que contempla o mar;

c) Acta de auscultação das comunidades locais residentes.

3. Nas zona tampão o pedido para a implantação de empreendimentos turísticos deve para além dos elementos referidos no artigo 13, no que for aplicável, ser instruído dos seguintes documentos:

a) Parecer da entidade que superintende as áreas de conservação;

b) Parecer das autoridades governamentais locais;

c) Pareceres a que se referem as alíneas b) e c) do número 2 do presente artigo.

4. Nas fazendas do bravio e zonas de uso e de valor histórico e Cultural o pedido para a implantação de empre-

endimentos turísticos deve para além dos elementos referidos no artigo 13, no que for aplicável, ser instruído dos seguintes documentos:

- a) Parecer a que se refere a alínea a) do número 3 do presente artigo;
- b) Parecer a que se refere a alínea b) do número 2 do presente artigo.

5 Nas Coutadas Oficiais o pedido para a implantação de empreendimentos turísticos deve para além dos elementos referidos no artigo 13, no que for aplicável, ser instruído dos seguintes documentos:

- a) Parecer a que se refere a alínea a) do número 3 acima;
- b) Parecer a que se refere a alínea c) do número 2 do presente artigo.

ARTIGO 15

Auscultação das comunidades residentes sobre a instalação de projectos turísticos nas áreas de conservação

1. A auscultação das comunidades residentes deve ser feita, com as necessárias adaptações, em conformidade com o previsto na legislação de terras.

2. A auscultação deve ter como objectivo inquirir as comunidades residentes sobre se o empreendimento turístico que se pretende implantar afecta negativamente, ou não, a sua estrutura sócio-económica.

ARTIGO 16

Elementos para aprovação da localização ou anteprojecto

1. Na apresentação do pedido para aprovação da localização do empreendimento turístico o proponente deve juntar aos elementos referidos no artigo 13 os seguintes:

- a) Esboço de localização emitido pela entidade competente;
- b) Croquis elucidativos do empreendimento que se pretende instalar e fotografias;
- c) Parecer das autoridades locais;
- d) Memória descritiva.

2. A memória descritiva do projecto referida na alínea d) do número anterior deve ser elaborada de acordo com o previsto no n.º 2 do artigo 19 do presente Regulamento.

ARTIGO 17

Decisão

1. A entidade competente para licenciar deve decidir sobre o pedido, no prazo máximo de quinze dias úteis, após instrução do processo.

2. A entidade responsável pela instrução do processo, notifica o requerente da decisão do pedido no prazo de cinco dias úteis.

ARTIGO 18

Prazo para apresentação do projecto executivo

1. Notificado o proponente da aprovação da localização ou do anteprojecto, deve apresentar o respectivo projecto executivo no prazo de cento e oitenta dias a contar da notificação.

2. O prazo referido no número anterior pode ser prorrogado pela entidade que aprovou o projecto, mediante requerimento fundamentado do interessado, não podendo o total das prorrogações exceder o prazo de cento e oitenta dias.

3. Se o projecto executivo não for apresentado dentro do prazo fixado, caduca a aprovação da localização ou do anteprojecto sob proposta da entidade instrutora do processo.

ARTIGO 19

Aprovação do projecto executivo em edifício a construir

1. Quando se trate de estabelecimentos turísticos a instalar em edifício a construir, o projecto executivo é constituído pelos seguintes elementos:

- a) Planta de implantação à escala 1:1000 ou 1:2000, que permita observar a situação da construção a realizar;
- b) Plantas das edificações nos seus diferentes pavimentos à escala 1:100, pelas quais se possa apreciar a distribuição e as instalações projectadas e suas circulações e a de equipamento;
- c) Cortes no sentido longitudinal e transversal necessárias para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pela zona dos acessos verticais;
- d) Alçados à escala 1:100 das fachadas dos diferentes edifícios, com a indicação dos materiais de acabamentos;
- e) Esboço da solução prevista para a drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, arruamentos, acesso e electrificação;
- f) Declaração de que foi cumprido o estabelecido no Regulamento de Construções Urbanas e os requisitos de higiene e segurança, emitida pelo organismo competente, ou assinada por arquitecto ou engenheiro responsável pela obra;
- g) Memória descritiva e justificativa.

2. A memória descritiva do projecto referida na alínea g) do número anterior deve conter:

- a) A descrição das características físicas do local: relevo, orientação geográfica, hidrografia e cobertura vegetal;
- b) Integração do edifício no local e na região no aspecto arquitectónico e paisagístico;
- c) Partido geral da composição e das características essenciais da construção do edifício;
- d) A descrição do funcionamento dos diferentes serviços e instalações previstas e suas ligações, das circulações horizontais e verticais, dos processos de ventilação, das instalações de ar condicionado e outras similares consideradas, de uma maneira geral, para conveniente entendimento das soluções apresentadas;
- e) A categoria e classificação proposta para o estabelecimento;
- f) O prazo previsto para o início da construção;
- g) A capacidade de alojamento e valor do investimento.
- h) Nas plantas a que se refere a alínea b) do número 1, deste artigo, deve constar a indicação das áreas, em conformidade com as exigências da tabela do Anexo II.

3. Quando a implantação do projecto for por fases, deve o proponente indicar as diferentes etapas do seu desenvolvimento.

4. O Projecto executivo deve, além dos elementos referidos nos números anteriores, delimitar a zona para fumadores e não fumadores bem como dispor de acessos, instalações e respectivos equipamentos para pessoas portadoras de deficiência física.

ARTIGO 20

Aprovação do projecto executivo em edifício já construído

1. Quando se trate de projectos turísticos a instalar em edifício já construído, o projecto executivo é constituído pelos seguintes elementos:

- a) Plantas do edifício nos diferentes pavimentos ocupados ou afectados ao empreendimento à escala 1:100, pelas quais se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações e a de equipamento;
- b) Cortes no sentido longitudinal e transversal da parte do edifício destinada ao empreendimento, à escala 1:100, em número necessário para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pela zona dos acessos verticais;
- c) Alçados das fachadas do edifício à escala 1:100;
- d) Projecto das infra-estruturas a que se refere a alínea e) do n.º 1 artigo 19, se for caso disso;
- e) Declaração de que foi cumprido o estabelecido no Regulamento de Construções Urbanas e os requisitos de higiene e segurança, emitido pelos organismos competentes, ou assinada por arquitecto ou engenheiro responsável pela obra;
- f) Memória descritiva.

2. A memória descritiva referida na alínea f) do número anterior deve conter:

- a) A descrição das características essenciais da construção do edifício;
- b) A descrição do funcionamento dos diferentes serviços, instalações previstas e respectivas ligações, circulações horizontais e verticais, processos de ventilação, instalações de condicionamento de ar e outras similares consideradas e, em geral, de tudo quanto se torne necessário descrever, para conveniente entendimento das soluções apresentadas;
- c) Categoria e classificação proposta para o estabelecimento;
- d) Prazo previsto para o início da construção.

3. Na planta a que se refere a alínea a), do número 1, do presente artigo deve constar a indicação das áreas, em conformidade com as exigências da tabela do Anexo II.

4. Quando se trate de pensões de uma ou duas estrelas, os elementos exigidos nas alíneas a) a c) do número 1, do presente artigo, podem ser substituídos por uma única planta descritiva do empreendimento, se não houver obras que alterem a estrutura ou se a sua simplicidade o permitir.

5. Parecer da comissão dos moradores, tratando-se de projectos a instalar em prédios de habitação.

6. Aplica-se a este projecto o disposto no número 4, do artigo anterior.

ARTIGO 21

Projecto executivo

1. Apreciada favoravelmente a localização ou o anteprojecto, deve o interessado apresentar o projecto executivo respeitante às várias unidades que compõem cada uma das fases de execução do empreendimento.

2. Os projectos devem conter o mesmo tipo de informação estabelecida para os estabelecimentos de alojamento turístico nos artigos 16, 19 e 20 do presente Regulamento.

ARTIGO 22

Apresentação simultânea dos elementos para aprovação da localização ou anteprojecto e do projecto executivo

O proponente pode, querendo, apresentar simultaneamente os elementos mencionados nos artigos 16, 19 e 20 e neste caso considerar-se-á como projecto executivo.

ARTIGO 23

Verificação prévia dos processos

1. As entidades responsáveis pela recepção dos pedidos de investimento devem proceder à verificação prévia e minuciosa dos elementos referidos nos artigos 16, 19 e 20 antes de submeter os projectos à decisão do órgão competente.

2. Compete à entidade licenciadora de nível provincial ou a qualquer outro órgão responsável pela recepção dos pedidos de investimentos proceder à verificação da conformidade dos elementos referidos no número anterior, cuja decisão seja do Ministro que tutela a área do turismo.

SECÇÃO III

Instalação de acampamentos turísticos

ARTIGO 24

Apresentação de elementos

1. É aplicável aos acampamentos turísticos o disposto na secção anterior, devendo o requerente apresentar para a apreciação em pormenor da localização os seguintes elementos:

- a) Planta de localização nos termos do artigo 6 do presente Regulamento;
- b) Planta de implantação do empreendimento à escala 1:1000 ou 1:2000, mostrando a situação da construção;
- c) Esboço da solução prevista para drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, arruamentos, acessos e electrificação;

2. Memória descritiva do projecto, indicando, nomeadamente:

Superfície da área útil do terreno:

- a) Natureza do solo e a sua ocupação, bem como as soluções a utilizar para a criação de sombras artificiais;
- b) Processo de abastecimento de água potável, com referência expressa ao débito diário disponível e ao sistema de distribuição;
- c) Capacidade de alojamento;
- d) Características arquitectónicas das construções, tendo em vista a sua integração paisagística;
- e) Sistema de recolha e saída de lixo;
- f) Locais destinados a acender lume;
- g) Modo de ventilação;
- h) Locais destinados a lavagem de roupa e secadores;
- i) Sistema de protecção contra incêndios.

ARTIGO 25

Prazo para apresentação do projecto executivo

Aplica-se no que diz respeito aos prazos de apresentação do projecto executivo o disposto no artigo 18.

SECÇÃO IV
Parques de Campismo

ARTIGO 26
Propriedade

1. Os parques de campismo podem ser públicos ou privados.

2. Os parques de campismo públicos são propriedade do Estado ou dos municípios onde se acham instalados porém, a sua gestão pode ser cedida à entidades privadas.

3. Os parques de campismo privados só podem ser explorados por cidadãos nacionais ou empresas de capitais maioritariamente detidos por cidadãos nacionais.

ARTIGO 27
Requisitos dos terrenos para instalação

1. Os parques de campismo devem situar-se em locais adequados ao fim a que se destinam, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Não serem pantanosos, excessivamente húmidos ou desabrigados dos ventos;
- b) Terem boa disposição ao sol;
- c) Serem arborizados e convenientemente drenados;

2. A localização dos terrenos no aspecto turístico deve obedecer aos planos de desenvolvimento do turismo e ainda os seguintes requisitos:

- a) Afastamento das vias de comunicação e de instalações insalubres, incómodas ou tóxicas;
- b) Isolamento da área circundante;
- c) Acesso à via pública e circulação interna que permita fácil trânsito de veículos de reboque.

3. Nos parques de campismo só são permitidas instalações de alojamento turístico, restauração e bebidas de um piso, devendo os respectivos projectos obedecer ao estabelecido no presente Regulamento e plano de estrutura municipal;

4. Os parques de campismo devem dispôr de uma zona de serviços dotada do seguinte:

- a) Recepção instalada junto à entrada;
- b) Instalação de telefone público;
- c) Segurança no estabelecimento;
- d) Instalação e distribuição de energia eléctrica que assegure o seu fornecimento aos campistas e ao próprio parque, bem como um sistema de iluminação alternativo.
- e) Serviço permanente de vigilância, devendo os trabalhadores responsáveis apresentar-se devidamente uniformizados e identificados.
- f) Instalação sanitária com água corrente à razão de uma unidade para cada vinte campistas;
- g) Chuveiros individuais dotados de antecâmara para vestiário, na proporção de uma unidade para cada oito campistas separados por sexo;
- h) Espelhos com iluminação suficiente nas instalações sanitárias;
- i) Lavadouros, com água fria corrente e permanente, na proporção de uma unidade para cada vinte e cinco campistas;
- j) Lavadouros de louças e tanques para roupa, e respectivos secadores, na proporção de um para cada cinquenta campistas;
- k) Sistema de distribuição de água corrente por meio de fontes, cimentada em volta e dispondo de esgotos, espalhados pelo parque e de modo a que a distância entre elas não exceda os 60 metros;

- l) Tomadas de corrente, com espelhos anexos, na proporção de uma para cada quarenta campistas;
- m) Recipientes para lixo convenientemente distribuídos pelo parque, de modo que as distâncias não excedam 100 metros;
- n) Zona de recreio;
- o) Instalações para os trabalhadores do parque;
- p) Local destinado a reuniões;
- q) Áreas destinadas a churrascos;
- r) Loja de conveniência;
- s) Zona de serviços administrativos.

5. A entidade licenciadora pode, a título excepcional, autorizar o funcionamento dos parques sem telefone e sem energia eléctrica quando, pela sua localização, se mostre impossível ou excessivamente onerosa a respectiva instalação.

ARTIGO 28

Material de primeiros socorros

1. Todos os parques de campismo devem possuir uma caixa de primeiros socorros munida de material necessário para curativos e de medicamentos normalmente usados para socorros urgentes, de acordo com o que for estabelecido pelos Serviços de Saúde.

2. A caixa de primeiros socorros é confiada à guarda do encarregado do parque de campismo.

ARTIGO 29

Sinalização e circulação nos Parques de Campismo

1. Os parques de campismo devem ser devidamente sinalizados e possuir acesso à via pública que permita o trânsito fácil de veículos automóveis e reboques.

2. As vias de circulação interna devem ter a largura mínima de 3 e 5 metros respectivamente, conforme sejam de sentido único ou duplo e devem ser mantidas em bom estado de conservação.

3. Deve ser indicada à entrada dos parques em local bem visível do exterior, a inexistência de lugares vagos através de caracteres que permitam a sua leitura fácil mesmo de noite.

SECÇÃO V

Casa de Hóspedes e Aluguer de Quartos para fins turísticos

ARTIGO 30

Requisitos

1. É aplicável às casas de hóspedes e aluguer de quartos para fins turísticos o disposto para os estabelecimentos de alojamento turístico no respeitante à aprovação da localização.

2. A capacidade mínima de alojamento dos alugueres de quarto é de três(3) e a máxima de sete(7) quartos.

3. A capacidade mínima de alojamento nas casas de hóspedes é de três(3) quartos, sendo livre a capacidade máxima, podendo porém os respectivos quartos dispôr de casas de banho privativas.

SECÇÃO VI

Disposições comuns aos estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas

ARTIGO 31

Apresentação de elementos

1. Os elementos a que se referem os artigos 13, 16, 19, 20 e 24 do presente Regulamento devem ser apresentados em quadruplicado, com excepção das fotografias que são em duplicado.

2. A entidade competente para a instrução do processo pode exigir, se necessário, a apresentação de mais exemplares bem como de outros elementos que se julguem indispensáveis para uma correcta apreciação dos processos.

ARTIGO 32

Utilização de terrenos

1. Quando a instalação dos estabelecimentos de alojamento turístico e de restauração e bebidas implicar a utilização de terrenos de domínio público marítimo ou sujeito à jurisdição de outras autoridades, os interessados devem também apresentar documento das entidades competentes comprovativo de ter sido autorizada ou concedida aquela utilização.

2. Se o documento referido no número anterior não for apresentado conjuntamente com os restantes elementos, o processo de localização é suspenso por período de trinta dias, findo o qual é arquivado, sem prejuízo do disposto no número seguinte sobre nova apreciação quando o documento for entregue.

3. Se no prazo referido no número anterior o interessado não apresentar, por circunstâncias alheias à sua vontade, o documento exigido, pode o órgão que tutela o sector do turismo, sempre que o interesse do projecto para o turismo o justifique, propôr às autoridades requeridas a tomada de providências necessárias à adopção do regime que se apresente como mais expedito e equilibrado para alcançar o objectivo pretendido.

ARTIGO 33

Supressão de deficiências

1. Quando os elementos exigidos nos termos das secções anteriores não forem em conformidade com o disposto neste regulamento, a entidade competente para instrução do processo deve solicitar imediatamente ao interessado que corrija ou supra as deficiências verificadas.

2. Neste caso, os prazos impostos aos serviços começam a correr a partir da data em que forem corrigidas ou supridas tais deficiências.

ARTIGO 34

Pareceres no âmbito da análise de projectos

1. No exercício da actividade licenciadora as entidades responsáveis pela instrução do processo devem solicitar pareceres às instituições com competência específica nas diversas matérias, designadamente as de carácter urbanístico, sanitário, construção, engenharia e arquitectura, segurança contra incêndios, segurança pública, acção ambiental, e de património cultural.

2. Para efeitos do número 1 do presente artigo, a consulta à Polícia da República de Moçambique é exigível quando se trate de instalar os estabelecimentos compreendidos no artigo 172 do presente Regulamento e ao órgão que superintende a área da Cultura, quando se trate de instalar estabelecimentos em edifícios considerados monumentos ou património cultural.

3. O licenciamento de obras pelas autarquias e autoridades governamentais locais e ou competentes para a construção de estabelecimentos de alojamento ou de restauração e bebidas pressupõe a finalidade adequada das técnicas de engenharia, todavia em nenhum caso é considerado para fins turísticos.

4. Os pareceres referidos nos números 1 e 2 do presente artigo são vinculativos.

ARTIGO 35

Prazo para emissão de pareceres das entidades consultadas

Quando houver lugar a intervenção de outras entidades ou serviços e os pareceres não tiverem sido emitidos em reunião conjunta, no prazo de 7 dias úteis contados a partir da data de recepção ou se os pareceres a que se refere o artigo anterior não tiverem sido emitidos no mesmo prazo, a entidade competente para a instrução deve pronunciar-se no prazo de 10 dias úteis, a contar da última comunicação recebida.

ARTIGO 36

Proposta de classificação de estabelecimento

1. Com a aprovação do anteprojecto ou do projecto executivo, deve a entidade competente para a instrução do processo definir qual a classificação máxima do estabelecimento que essa aprovação comporta.

2. Este limite de classificação, quando definido no anteprojecto, pode ser alterado na aprovação do projecto executivo, se neste último se verificarem modificações que o justifiquem.

ARTIGO 37

Prazo para início da construção

1. Com a aprovação do projecto executivo é fixado o prazo para o início da construção nos seguintes termos:

- a) Um ano para projectos de raiz, a contar da data da recepção da comunicação do despacho;
- b) Cento e oitenta dias para projectos em edifícios construídos, a contar da data da recepção da comunicação do despacho.

2. O incumprimento do prazo fixado no número anterior implica a caducidade da autorização da instalação do projecto e consequente arquivamento do processo, notificando-se a entidade competente para a concessão do direito de uso e aproveitamento de terra.

ARTIGO 38

Pedido de vistoria

Finda a construção o requerente solicita, por escrito, a realização da vistoria à entidade licenciadora.

ARTIGO 39

Recibo

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

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

SECÇÃO VIII

Requisitos comuns aos estabelecimentos de Alojamento Turístico

SUBSECÇÃO I

Requisitos gerais

ARTIGO 40

Obrigatoriedade dos requisitos

Os estabelecimentos de alojamento turístico, além dos requisitos previstos no artigo 6 e seguintes, do presente regulamento, devem também obedecer aos requisitos comuns constantes deste capítulo.

ARTIGO 41

Água, electricidade e telefone

Todos os estabelecimentos de alojamento turístico devem estar dotados de água e electricidade e dispôr de telefone ligado à rede geral do uso dos clientes.

ARTIGO 42

Instalações sanitárias

1. Para o efeito do disposto neste Regulamento, as instalações sanitárias a seguir designadas entendem-se constituídas da seguinte forma:

- a) Sanitário – é a instalação constituída por sanita e lavatório;
- b) Chuveiro – é a instalação constituída por chuveiro e lavatório;
- c) Casa de banho simples – é a que dispõe do chuveiro com *poliban*, lavatório e sanita;
- d) Casa de banho completa – é aquela que dispõe de banheira com braço de chuveiro, dois lavatórios, sanita e bidé.

2. Os chuveiros e as casas de banho devem dispôr de água corrente, quente e fria, a todo o momento.

ARTIGO 43

Ventilação e equipamento sanitário

1. As instalações sanitárias devem ter água corrente, quente e fria e ventilação directa ou artificial, com contínua renovação do ar.

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

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

4. As instalações previstas no artigo anterior com excepção dos sanitários, devem ainda estar equipados com o seguinte:

- a) Luz e espelho com iluminação suficiente por cima do lavatório;
- b) Suporte para objecto de toucador;
- c) Tomada de corrente com indicação de voltagem, obedecendo as normas de segurança, junto de um espelho;
- d) Cortina ou outro resguardo das banheiras e nos chuveiros ou *poliban*;
- e) Tapetes de banho;
- f) Toalheiros;
- g) Acessórios de higiene individual;
- h) Secador de cabelo para estabelecimentos de alojamento turístico de classificação superior a 2 estrelas;
- i) Sinal de emergência junto das banheiras e dos chuveiros com *poliban*, exceptuando-se os estabelecimentos de classificação única.

5. Nos motéis e hotéis-apartamentos não é exigível o requisito da alínea i) do número anterior.

ARTIGO 44

Ar condicionado

1. Quando se exija ar condicionado, deve poder ser separadamente regulada a sua gradação para as diversas dependências de utilização dos clientes.

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

ARTIGO 45

Aquecimento

1. Quando se exija aquecimento, devem existir unidades em número suficiente e com comando regulável nos quartos, salas privadas e instalações sanitárias.

2. O ar condicionado deve funcionar sempre que a temperatura ambiente o requeira, devendo manter-se uma temperatura mínima entre 18°C e 22°C e máxima entre 24°C e 25°C.

ARTIGO 46

Dispensa de instalação de aquecimento e ar condicionado

A entidade competente para a instrução do processo, pode dispensar, total ou parcialmente, a instalação de aquecimento ou de ar condicionado, se pela localização do estabelecimento e ou período de exploração, tais requisitos se mostrem desnecessários.

ARTIGO 47

Eliminação de ruídos e vibrações

As instalações de máquinas ou aparelhagens, ascensores, condutas de água e esgotos devem efectuar-se de modo a que se eliminem ruídos e vibrações, mediante emprego para esse fim dos meios técnicos adequados.

ARTIGO 48

Manutenção de instalações, equipamentos e mobiliário

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

SUBSECÇÃO II

Dependências comuns

ARTIGO 49

Vias de acesso

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

ARTIGO 50

Revestimento de superfície

Nos estabelecimentos classificados de cinco e quatro estrelas, as zonas de convívio e de refeições devem ser revestidas, em grande parte da sua superfície, com alcatifa ou carpetes de qualidade adequada, admitindo-se, no entanto, outras soluções desde que garantam o mesmo nível de comodidade.

ARTIGO 51

Instalação de lojas nos estabelecimentos de alojamento turístico

Podem instalar-se lojas nos estabelecimentos de alojamento turístico, desde que o seu nível esteja de acordo com a classificação do estabelecimento e não afectem as áreas exigidas no presente Regulamento.

ARTIGO 52

Ventilação nas salas de refeições

As salas de refeições dos estabelecimentos devem ter ventilação directa para o exterior ou, na sua falta, dispositivos de renovação de ar adequado à capacidade das mesmas.

ARTIGO 53

Salões para banquetes em estabelecimentos turísticos

1. Quando nos estabelecimentos existam salões para banquetes, festas ou conferências, estes devem ser dotados

de um vestíbulo de recepção próprio, com vestiário, instalações sanitárias e, pelo menos, uma cabina telefónica, se a sua capacidade o justificar, e na medida em que as restantes instalações dos estabelecimentos não possam apoiar.

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

ARTIGO 54

Isolamento acústico

As instalações dos estabelecimentos onde se oferece música para dançar ou de concerto, devem ser acusticamente isolados.

ARTIGO 55

Instalações sanitárias

1. As instalações sanitárias comuns devem possuir 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.

2. Deve haver instalações comuns em todo 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.

3. As instalações a que se refere este artigo devem ser separadas por sexo.

SUBSECÇÃO III

Acessos verticais

ARTIGO 56

Constituição de acessos

1. Os acessos verticais dos estabelecimentos são substituídos pelas escadas principais, de serviço e de recurso, rampas de comunicação interpisos, ascensor, 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 depende essencialmente da categoria de estabelecimento e é determinada em atenção à solução arquitectónica adoptada e o número de quartos e pavimentos, nos termos da legislação em vigor sobre a matéria.

ARTIGO 57

Exigibilidade de ascensor

1. Exceptuados os estabelecimentos de quatro ou cinco estrelas ou de classificação superior, aos hotéis de três e duas estrelas só é exigível ascensor no caso de o estabelecimento ter mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão.

2. Aplica-se o disposto no número anterior quando o estabelecimento não ocupe todo o edifício, mas se situe ou atinja níveis superiores ao terceiro piso, salvo para os estabelecimentos de aluguer de quartos para fins turísticos.

3. Nos casos em que seja exigível a instalação de ascensores, devem estes servir todos os andares em que se situem instalações a utilizar pelos clientes.

4. O número mínimo de unidades a instalar, na sua capacidade e velocidade deve ser proporcional à capacidade do estabelecimento e ao número de andares do edifício.

5. Aplica-se aos monta-cargas, com as necessárias adaptações, o disposto nos números anteriores.

ARTIGO 58

Características do equipamento de ascensão

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

2. No caso referido no número anterior, a localização, o número e as dimensões das escadas, são determinados em função de números de pavimentos ocupados pelos estabelecimentos e de quartos por piso, bem como pela forma do edifício e pelo seu sistema distributivo horizontal.

3. Nos estabelecimentos a que se refere o presente artigo as funções de escada principal geral podem acumular-se com as de escadas de serviço, sempre que o seu programa de acessos verticais o permita fazer, sem que disso resulte prejuízo para a sua utilização pelos hóspedes e pelos serviços.

SUBSECÇÃO IV

Quartos

ARTIGO 59

Identificação

1. Todos os quartos e apartamentos devem ser identificados mediante um número, que é colocado no exterior da porta da entrada.

2. Quando os quartos ou apartamentos se situem em mais de um piso, o primeiro algarismo do número que os identifica deve indicar o piso e o restante ou restantes o número de ordem de quartos.

ARTIGO 60

Necessidade de janela ou sacada

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

2. A área de abertura para o exterior não pode ser inferior a 1,2 metro quadrado.

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

ARTIGO 61

Mobiliário de quartos

1. Todos os quartos destinados aos hóspedes devem ter, pelo menos o seguinte:

- a) Uma cama individual ou casal ou duas camas individuais com as seguintes dimensões mínimas:
- b) Individual: 0,9metros x 1,9metros;
- c) De casal: 1,4metros x 1,9metros;
- d) Uma ou duas mesas de cabeceira;
- e) Um banco ou cadeira e uma pequena mesa;
- f) Um roupeiro com gavetas e cabides em número suficiente;
- g) Tapetes de cama, segundo o número de ocupantes, salvo quando o quarto estiver totalmente alcatifado;
- h) Uma campainha de chamada do trabalhador de serviço junto da cabeceira da cama, salvo se estiver previsto o uso do telefone para o efeito;
- i) Cofre para guardar valores dos hóspedes, nos estabelecimentos de uma, duas e três estrelas na recepção e em cada quarto nos estabelecimento de, quatro e cinco estrelas;
- j) Mini refrigerador.

2. Não é exigível o requisito das alíneas d) e g) do número anterior nas pensões de uma estrela, e das alíneas c), d), g) e h) para o aluguer de quartos para fins turísticos.

3. Quando os estabelecimentos de alojamento turístico não estiverem dotados de instalações sanitárias privadas, nestes casos devem possuir lavatório ligado ao esgoto, com água corrente, e espelho iluminado com tomada junto dele.

4. No caso referido no número anterior, as paredes e os pavimentos junto dos lavatórios e bidés devem estar devidamente impermeabilizados.

5. O disposto no número 3 do presente artigo não se aplica aos quartos dos hotéis-apartamento.

ARTIGO 62

Áreas de terraços privativos

1. Quando os estabelecimentos ofereçam quartos com salas ou terraços privativos, aqueles e estes devem dispôr das áreas mínimas fixadas na tabela do anexo II.

2. As salas privadas podem 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 terraços privativos não são consideradas no cálculo das áreas dos respectivos quartos.

ARTIGO 63

Requisitos mínimos de suite

1. A suite deve ser dotada de telefone e dispôr das áreas mínimas fixadas na tabela do anexo II.

2. As instalações sanitárias, devem corresponder à classificação do estabelecimento.

SUBSECÇÃO V

Zona de serviço

ARTIGO 64

Separação das zonas de serviço

1. Nos hotéis e lodges de quatro e cinco estrelas ou de classificação superior, nos hotéis-apartamentos e pensões de quatro estrelas, bem como nos motéis, as zonas de serviço devem estar completamente separadas das destinadas ao uso dos clientes.

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

ARTIGO 65

Equipamento de ventilação nas cozinhas

1. As cozinhas devem dispôr sempre de ventilações directas ou artificiais e de aparelhos para a renovação do ar e extracção de fumos e cheiros.

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

3. A comunicação das cozinhas com as salas de refeições deve ser de modo a permitir uma circulação rápida, com trajectos breves, ou dispôr de ligação directa por montapratos com capacidade adequada, quando a cozinha não se situe no mesmo piso da sala de refeições.

ARTIGO 66

Instalações frigoríficas

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

ARTIGO 67

Instalações para circulação do serviço

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

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

SUBSECÇÃO VI

Anexos

ARTIGO 68

Normas a observar

Os estabelecimentos de alojamento turístico podem dispôr de anexos, que ficam sujeitos, com as necessárias adaptações, às normas aplicáveis aos estabelecimentos principais.

ARTIGO 69

Situação dos anexos

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

ARTIGO 70

Requisitos dos anexos

1. As instalações dos anexos devem satisfazer às mesmas características e requisitos do estabelecimento principal.

2. São dispensáveis as instalações de uso comum e de serviço que a contiguidade ou proximidade do estabelecimento principal poder suprir.

CAPÍTULO III

Classificação de estabelecimentos de alojamento turístico

SECÇÃO I

Disposições comuns

ARTIGO 71

Classificação de estabelecimentos de alojamento turístico

1. Compete ao Ministro que tutela o sector do turismo estabelecer o sistema de classificação dos estabelecimentos de alojamento turístico, bem como criar o órgão competente.

2. Enquanto não for definido o sistema de classificação a que se refere o presente artigo, são aplicáveis a todos os estabelecimentos de alojamento turístico as normas previstas no presente Regulamento.

SECÇÃO II

Hotéis

SUBSECÇÃO I

Requisitos mínimos

ARTIGO 72

Independência do edifício

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

ARTIGO 73

Dispensa de alguns requisitos

A entidade competente para a instrução do processo pode dispensar, nas instalações dos hotéis, alguns dos requisitos mínimos a que se refere o presente capítulo, quando se trate do aproveitamento de edifício de interesse histórico ou arquitectónico e a sua observância se mostrar excessivamente onerosa ou afectar as características próprias do edifício.

SUBSECÇÃO II

Hotéis de cinco estrelas

ARTIGO 74

Localização e condições de comodidade

1. Para um hotel ser classificado de cinco estrelas deve implantar-se em local adequado à categoria do estabelecimento, e oferecer o máximo conforto e comodidade, com instalações, mobiliário e apetrechamento de elevado nível com os mais modernos aperfeiçoamentos da técnica hoteleira, ter aspecto geral e ambiente requintados e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela do anexo II.

2. Estes estabelecimentos devem dispôr de entrada ao nível da via pública para o uso exclusivo dos clientes.

ARTIGO 75

Zonas destinadas a hóspedes

1. Nas zonas destinadas a hóspedes deve existir:

- a) Átrio, no qual se situa a recepção, vestiários, tabacaria e telefone;
- b) Gabinete de direcção;
- c) Zona de estar, de escrita, de leitura e de jogos de sala, organizados tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam;
- d) Sala de refeições e de restaurante (grill), podendo este último estar incorporado no espaço da sala de refeições, se o hotel não possuir mais de cento e cinquenta quartos;
- e) Bar em sala própria;
- f) Sala para pequenos almoços e refeições para crianças;
- g) Escada principal e ascensor;
- h) Quartos com casas de banho privativas e antecâmara espaçosa;
- i) Suites, incluindo presidencial, em número correspondente a cinco por cento dos quartos existentes;
- j) Sala de conferências;
- k) Dispositivos de chamadas dos trabalhadores de serviço e telefones com ligação interna e à rede geral em todas as dependências destinadas aos hóspedes;
- l) Instalação de som, rádio e televisão em todos os quartos;
- m) Instalação de barbearia e cabelereiro, com sanitário próprio, desde que o hotel possua mais de cento e cinquenta quartos;
- n) Ar condicionado e sistema de aquecimento em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes;
- o) Instalações gimnodesportivas e de recreio, com as necessárias dependências de apoio e acessos independentes;
- p) Piscina — 300 metros quadrados;
- q) Sala de Internet;
- r) Instalação de serviços de operações cambiais disponíveis aos clientes, autorizados pela entidade competente;
- s) Sauna.

2. Garagem ou parque de estacionamento guardado, de acordo com a capacidade e localização do estabelecimento.

3. Os quartos duplos devem possuir casa de banho privativa e completa.

4. Quando o estabelecimento se situe fora dos centros urbanos, as instalações de recreio devem ser concebidas de forma a possibilitar a sua utilização ao ar livre.

ARTIGO 76

Zona de Serviço

1. Na zona de serviço deve existir:

- a) Entrada para mercadorias e trabalhadores distinta da dos hóspedes;
- b) Depósito para bagagens;
- c) Coluna de serviço;
- d) Escada de serviço e monta-cargas;
- e) Cozinha, copa e instalações complementares dotados de todos elementos necessários, de acordo com o nível e a capacidade do estabelecimento;
- f) Zonas de armazenagem, designadamente para víveres e bebidas, com áreas e compartimentação adequadas;
- g) Câmaras frigoríficas;
- h) Dependências para os trabalhadores, com separação por sexo, constituídas por vestiário e instalações sanitárias dotadas de chuveiro e sanitas, em função do número de empregados nos termos da legislação sanitária;
- i) Salas de refeições para os trabalhadores;
- j) Instalação de serviços de operações cambiais disponíveis aos clientes, autorizados pela entidade competente;

2. Quando o hotel se situe em zona que não possibilite o alojamento dos seus trabalhadores, nas zonas de serviço ou em anexo, devem existir quartos ou camaratas àqueles destinados, com chuveiros e sanitas.

SUBSECÇÃO III

Hotéis de quatro estrelas

ARTIGO 77

Condições de comodidade

Para um hotel ser classificado de quatro estrelas deve dispôr de todas as condições de comodidade, com bom nível de instalações, mobiliário e apartamentos, oferecendo aspecto geral de ambiente confortável e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela do anexo II.

ARTIGO 78

Zonas destinadas a hóspedes

1. Nas zonas destinadas aos hóspedes deve existir:

- a) Átrio, no qual se situem a recepção, vestiário e acesso ao telefone;
- b) Gabinete de Direcção;
- c) Zonas de estar, de leitura e de jogos de sala, organizados tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam;
- d) Sala de refeições;

- e) Bar em sala própria;
 - f) Escada principal e ascensor;
 - g) Quartos com casa de banho privativa e antecâmara;
 - h) Telefone com ligação interna e à rede geral em todos os quartos;
 - i) Dispositivo de chamadas dos trabalhadores de serviço em todas as dependências destinadas aos hóspedes;
 - j) Instalação de som, rádio e televisão em todos os quartos;
 - k) Piscina – 250 metros quadrados;
 - l) Sala de *Internet*;
 - m) Sala de conferências;
 - n) Instalação de serviços de operações cambiais disponíveis aos clientes, autorizados pela entidade competente;
 - o) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas de uso de hóspedes;
 - p) Instalações para a prática gimnodesportivas ou de recreio, com as necessárias dependências de apoio e acessos independentes;
2. Garagem ou parque de estacionamento guardado, de acordo com a capacidade e localização do estabelecimento
3. Quartos com casa de banho privativa completa.
4. Aplica-se nestes estabelecimentos o disposto no n.º 4 do artigo 75.

ARTIGO 79

Zonas de serviço

1. Na zona de serviço deve existir:
- a) Entrada de mercadorias e trabalhadores distinta da dos hóspedes;
 - b) Depósito de bagagens;
 - c) Coluna de serviço;
 - d) Cozinha, copa e instalações complementares com desenvolvimento conveniente;
 - e) Zonas de armazenagem, designadamente para víveres e bebidas, com áreas de compartimentação adequadas;
 - f) Instalações frigoríficas adequadas;
 - g) Dependências para os trabalhadores, com áreas e compartimentação adequadas;
 - h) Salas de refeições para os trabalhadores.
2. Aplica-se nestes estabelecimentos o disposto no n.º 2 do artigo 76.

SUBSECÇÃO IV

Hotéis de três estrelas

ARTIGO 80

Requisitos

1. Para um hotel ser classificado de três estrelas deve satisfazer os requisitos previstos na subsecção anterior, salvo o disposto na tabela do anexo II e nas alíneas g) e p) do n.º 1 do artigo 78.
2. Quartos com casa de banho privativa, sendo pelo menos cinquenta por cento destes com casa de banho completa e os restantes com casa de banho simples.

SUBSECÇÃO V

Hotéis de duas estrelas

ARTIGO 81

Condições de comodidade

Para um hotel ser classificado de duas estrelas deve possuir instalações, mobiliário e equipamento que permita oferecer condições de comodidade e conforto obedecendo, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e da tabela do anexo II.

ARTIGO 82

Zona de hóspedes

Nas zonas destinadas aos hóspedes deve existir:

- a) Átrio, no qual se situem a recepção, vestiário e cabina telefónica;
- b) Gabinete de Direcção;
- c) Cofre para a guarda dos valores dos hóspedes;
- d) Zona de estar;
- e) Sala de refeições;
- f) Bar;
- g) Escada principal e de serviço;
- h) Quartos com casa de banho privativa.

ARTIGO 83

Zona de serviço

Na zona de serviço deve 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 os trabalhadores, com separação de sexos, constituídas por vestiário e instalações sanitárias dotadas de chuveiros e sanitas;
- f) Sala de refeições para os trabalhadores.

SUBSECÇÃO VI

Hotéis de uma estrela

ARTIGO 84

Instalações e mobiliário

Para um hotel ser classificado de uma estrela deve possuir instalações, mobiliário e equipamento capaz de satisfazer às necessidades dos hóspedes, com um mínimo de comodidade e conforto, obedecendo, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e da tabela do anexo II.

ARTIGO 85

Zonas destinadas a hóspedes

Nas zonas destinadas aos hóspedes deve existir:

- a) Átrio, no qual se situem a recepção e telefone;
- b) Gabinete de Direcção;
- c) Cofre para a guarda dos valores dos hóspedes;
- d) Um telefone em cada andar, quando nos quartos o não houver;
- e) Zona de estar com bar;

- f) Sala de refeições;
- g) Escada principal e de serviço;
- h) Quartos com casa de banho privativa.

ARTIGO 86

Zonas de serviço

Na zona de serviço deve existir:

- a) Coluna de serviço simplificada;
- b) Cozinha, copa e instalações frigoríficas adequadas;
- c) Despensa para víveres e bebidas e outra para produtos de higiene e limpeza;
- d) Dependências para os trabalhadores, com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiro e sanitas;
- e) Zona de refeições para os trabalhadores.

SECÇÃO III

Pensões

ARTIGO 87

Requisitos mínimos

Para que um estabelecimento seja classificado de pensão deve ocupar a totalidade de um edifício ou fracção autónoma do mesmo

SUBSECÇÃO I

Pensões de quatro estrelas

ARTIGO 88

Comodidade e mobiliário

Para que um estabelecimento seja considerado pensão de quatro estrelas deve oferecer boas condições de conforto e comodidade, com mobiliário e equipamento de boa qualidade e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e da tabela indicada no anexo II do presente Regulamento.

ARTIGO 89

Zonas destinadas a hóspedes e serviços

A pensão de quatro estrelas deve dispôr de:

- a) Recepção com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Sala de refeições;
- d) Casas de banho privativas completas em todos os quartos;
- e) Cozinha, copa e despensa;
- f) Zona de refeições, vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para os trabalhadores, separadas por sexo.

SUBSECÇÃO II

Pensões de três estrelas

ARTIGO 90

Comodidade e mobiliário

Para uma pensão ser classificada de três estrelas deve oferecer condições de conforto, dispôr de mobiliário e equipamento de boa qualidade e satisfazer aos requisitos mínimos constantes da tabela do anexo II.

ARTIGO 91

Zonas destinadas a hóspedes e de serviço

A pensão de três estrelas deve dispôr de:

- a) Recepção com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Sala de refeições;
- d) Casas de banho privativas em todos os quartos, sendo pelo menos cinquenta por cento destes com casa de banho completa e os restantes com casa de banho simples;
- e) Sanitários independentes em cada piso, na proporção de uma para cada oito quartos ou fracção sem sanitas privativas;
- f) Cozinha e despensa;
- g) Vestiário, instalações sanitárias com chuveiro e separadas por sexo, para os trabalhadores.

SUBSECÇÃO III

Pensões de duas estrelas

ARTIGO 92

Conforto e qualidade do mobiliário

Para uma pensão ser classificada de duas estrelas deve oferecer conforto, dispôr de mobiliário e equipamento de qualidade aceitável e satisfazer os seguintes requisitos mínimos constantes da tabela do anexo II.

ARTIGO 93

Zonas destinadas a hóspedes e de serviço

A pensão de duas estrelas deve dispôr de:

- a) Recepção com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Sala de refeições;
- d) Quartos com casa de banho privativa ou chuveiro sendo cinco por cento deles com casa de banho completa dez por cento com casa de banho simples e os restantes com chuveiro.
- e) Sanitários independentes em cada piso, na proporção de uma para cada dez quartos ou fracção sem sanitas privativas;
- f) Cozinha e despensa;
- g) Zona de refeições, vestiário e instalações sanitárias, com chuveiro e separadas por sexo, para os trabalhadores.

SUBSECÇÃO IV

Pensões de uma estrela

ARTIGO 94

Conforto e qualidade do mobiliário

Para uma pensão ser classificada de uma estrela deve oferecer condições de conforto, dispôr de mobiliário e equipamento simples, mas cómodo, e satisfazer os requisitos mínimos constantes da tabela do anexo II.

ARTIGO 95

Zonas destinadas a hóspedes e de serviço

A pensão de uma estrela deve dispôr de:

- a) Recepção com telefone;
- b) Sala de refeições;

- c) Casas de banho simples em cada piso, na proporção de uma para cada cinco quartos ou fracção sem casa de banho privativa;
- d) Sanitários independentes em cada piso, na proporção de uma para cada cinco quartos ou fracção sem sanitas privativas;
- e) Cozinha e despensa;
- f) Zona de refeições, vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para os trabalhadores, separadas por sexo.

SECÇÃO IV
Residenciais

ARTIGO 96

Hotéis ou pensões residenciais

1. Os hotéis e pensões que ofereçam apenas o alojamento e pequeno-almoço são classificados de residenciais.

2. A classificação referida no número anterior é estabelecida a requerimento dos interessados ou officiosamente.

ARTIGO 97

Obrigatoriedade do uso de denominação

1. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem obrigatoriamente usar na sua denominação o termo “residencial” e só eles o poderão usar.

2. O termo “residencial” acrescerá à menção correspondente a categoria respectiva.

ARTIGO 98

Requisitos mínimos para a classificação

Os requisitos mínimos exigidos para os estabelecimentos residenciais são os correspondentes à sua classificação, com as modificações derivadas da sua natureza e as constantes da tabela do anexo II.

ARTIGO 99

Requisitos gerais para a classificação

A estes estabelecimentos aplica-se o disposto nas subsecções anteriores com as seguintes modificações:

- a) As salas de refeições destinadas aos clientes são substituídas por salas de pequeno almoço;
- b) As cozinhas, copas, instalações frigoríficas, zonas de armazenagem e demais instalações complementares são reduzidas às dimensões bastantes ao serviço de pequeno almoço;
- c) A existência de bar é facultativa nos hotéis de uma e duas estrelas.

SECÇÃO V
Estalagens

ARTIGO 100

Características

1. As estalagens devem integrar-se tanto quanto possível nas características da respectiva região, designadamente pela sua arquitectura, estilo de mobiliário e serviço e aplica-se a estes estabelecimentos o disposto no artigo 72 do presente Regulamento.

2. A título excepcional, o órgão que tutela o sector do turismo pode autorizar a instalação de estalagens nos centros urbanos, desde que seja respeitado o disposto no número 1 do presente artigo quanto à área envolvente.

ARTIGO 101

Requisitos para estalagem de cinco estrelas

Para uma estalagem ser classificada de cinco estrelas deve satisfazer, além dos requisitos previstos no número 1 do artigo seguinte a tabela do anexo II e ainda os seguintes:

- a) Instalações, equipamento, decoração e serviço de nível elevado;
- b) Átrio, onde é instalada a recepção;
- c) Quartos com casa de banho completa;
- d) Ar condicionado nas zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes.

ARTIGO 102

Requisitos para estalagem de quatro estrelas

1. Para uma estalagem ser classificada de quatro estrelas deve satisfazer, os requisitos mínimos constantes da tabela do anexo II e das alíneas seguintes:

- a) Recepção com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Sala de refeições;
- d) Bar;
- e) Todos os quartos com telefone interno e ligado à rede geral;
- f) Coluna de serviço simplificada;
- g) Cozinha, copa e despensa;
- h) Zona de refeições, vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para os trabalhadores, separadas por sexo;
- i) Garagem ou parque de estacionamento guardado com capacidade para um automóvel por cada quatro hóspedes.

2. Quartos com casa de banho privativa, sendo pelo menos sessenta por cento deles com casa de banho completa e os restantes com casa de banho simples.

3. As estalagens de classificação de três e duas estrelas aplicam-se os requisitos para os hotéis da mesma classificação.

SECÇÃO VI
Motéis

ARTIGO 103

Requisitos dos edifícios

1. Os edifícios onde se encontram instalados os motéis não podem exceder dois pisos.

2. Os estabelecimentos a que se refere o número anterior devem situar-se por forma a que os seus apartamentos fiquem distanciados, pelo menos, 15 a 30 metros do eixo das estradas regionais, nacionais e auto-estradas, respectivamente, sem prejuízo da observância das determinações das autoridades competentes.

ARTIGO 104

Características dos apartamentos

1. Cada um dos apartamentos componente deve constituir uma unidade autónoma, isolada ou integrada num conjunto.

2. Os apartamentos são compostos, pelo menos de um quarto com antecâmara e casa de banho simples.

ARTIGO 105

Ar condicionado

Os hotéis devem dispôr de ar condicionado em todas as zonas públicas de uso dos hóspedes.

ARTIGO 106

Zonas de serviço

Na zona de serviço deve existir:

- a) Cozinha-copa e instalações frigoríficas adequadas;
- b) Despensa para víveres e bebidas;
- c) Dependências para os trabalhadores, constituídas por zonas de refeições, vestiário e instalações sanitárias com chuveiros e sanitas.

ARTIGO 107

Permanência de trabalhador e serviço

Nestes estabelecimentos deve haver durante 24 horas por dia:

- a) Trabalhador da recepção;
- b) Um serviço ligeiro de refeições.

ARTIGO 108

Indicação de lugares disponíveis

No exterior dos estabelecimentos a que se refere a presente secção deve indicar-se a existência de lugares disponíveis através de indicativos com caracteres luminosos ou reflectores que permitam a sua leitura sem dificuldade, de estrada, mesmo de noite.

SUBSECÇÃO I

Motéis de três estrelas

ARTIGO 109

Requisitos

Para um motel ser classificado de três estrelas deve instalar-se em edifício construído com materiais de primeira qualidade e dispôr de instalações e equipamento de bom nível satisfazendo, além disso, aos requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela do anexo II.

ARTIGO 110

Zonas de uso comum

1. Nas zonas de uso comum destinados aos hóspedes deve existir:

- a) Recepção com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Bar;
- d) Restaurante.

2. Em todos os quartos deve existir telefone ligado à recepção.

ARTIGO 111

Telefones

Os apartamentos devem estar dotados de telefone com ligação interna e à rede geral.

SUBSECÇÃO II

Motéis de duas estrelas

ARTIGO 112

Requisitos

Para um motel ser classificado de duas estrelas deve oferecer boas condições de conforto satisfazendo, além disso, aos requisitos mínimos constantes do artigo seguinte e tabela do anexo II.

ARTIGO 113

Zonas de uso comum

1. Nas zonas de uso comum destinadas aos hóspedes deve existir:

- a) Recepção com telefone e zona de estar anexa;
- b) Restaurante.

2. Em todos os quartos deve existir telefone ligado à recepção.

SECÇÃO VII

Hotéis-apartamento

ARTIGO 114

Requisitos

1. Os apartamentos que compõem os estabelecimentos a que se refere a presente secção devem, no mínimo, dispor das divisões e artigos seguintes:

- a) Quarto de dormir com as respectivas roupas;
- b) Sala comum devidamente equipada;
- c) Casa de banho com artigos e toalhas de banho;
- d) Cozinha com os respectivos utensílios.

2. Aplica-se aos demais elementos os requisitos próprios da categoria a que pertencem devendo ainda obedecer aos artigos seguintes e da tabela do anexo II.

ARTIGO 115

Determinação da capacidade de alojamento

1. A capacidade de alojamento dos hotéis-apartamentos é determinada pelo número de camas existentes nos quartos de dormir e das camas convertíveis instaladas noutras divisões.

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

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

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

ARTIGO 116

Número de camas

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

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

3. Só as camas simples podem ser instaladas em sistema de beliche.

ARTIGO 117

Sala comum

1. A sala comum funciona como sala de refeições e a sala de estar deve ser dotada de mobiliário adequado a esta dupla finalidade.

2. Sem prejuízo do disposto na tabela do anexo II, a sala comum deve ter uma área proporcional à capacidade do apartamento.

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

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

ARTIGO 118

Cozinha

1. A cozinha deve estar sempre equipada com frigorífico e fogão eléctrico ou a gás com, pelo menos, duas bocas e forno, lava-louça e armário para víveres e utensílios.

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

3. Em qualquer dos casos previstos nos números anteriores a cozinha deve dispôr de ventilação directa ou artificial.

ARTIGO 119

Apartamento de um ou dois lugares

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

ARTIGO 121

Condições facultadas ao cliente

1. Os apartamentos devem dispôr, para utilização dos clientes e sem limitações 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, esquentador e aquecimento, se a solução adoptada no estabelecimento o exigir.

2. Os apartamentos devem ainda dispôr de um sistema de eliminação de lixos ou, não existindo, deve estar assegurada a sua recolha diária.

ARTIGO 121

Outros serviços

1. Nos hotéis-apartamento deve sempre existir:

- a) Recepção com telefone;
- b) Restaurante.

2. Quando o estabelecimento for constituído por vários blocos de apartamentos, a recepção pode ser comum a todos os blocos.

ARTIGO 122

Restaurante

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

2. O órgão que tutela o sector do turismo pode dispensar a existência do restaurante quando, pela integração do hotel-apartamento num centro urbano, aquele não se justifique.

ARTIGO 123

Actos proibidos aos clientes

Nestes estabelecimentos é proibido aos clientes:

- a) Introduzir móveis no apartamento ou fazer nele quaisquer reparações;
- b) Alojjar um número de pessoas não correspondente à capacidade máxima fixada para o apartamento;
- c) Ceder, a qualquer título, o gozo do apartamento, salvo tratando-se de familiares ou dispondo de autorização expressa;

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

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

f) Utilizar, sem autorização expressa, aparelhos que aumentam sensivelmente os consumos normais de água, electricidade e combustível.

SUBSECÇÃO I

Hotéis-apartamento de quatro estrelas

ARTIGO 124

Requisitos

1. Para um hotel-apartamento ser classificado de quatro estrelas deve estar instalado em edifício adequado, com mobiliário e decoração de bom nível e equipamento e utensílios de muito boa qualidade,

2. Para além dos requisitos referidos no número anterior o hotel-apartamento deve ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da tabela do anexo II e alíneas seguintes:

- a) Ascensor e monta-cargas;
- b) Ar condicionado;
- c) Telefone com ligação a rede geral em todos os apartamentos;
- d) Casa de banho completa em cada apartamento.

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

SUBSECÇÃO II

Hotéis-apartamento de três estrelas

ARTIGO 125

Requisitos

1. Para um hotel-apartamento ser classificado de três estrelas deve instalar-se em edifício adequado com mobiliário e decoração de bom nível e equipamento e utensílios de muito boa qualidade.

2. Deve ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da tabela do anexo II e alíneas seguintes:

- a) Ascensor;
- b) Ar condicionado;
- c) Telefone em cada apartamento, ligado à portaria.

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

SUBSECÇÃO III

Hotéis-apartamento de duas estrelas

ARTIGO 126

Requisitos

1. Para um hotel-apartamento ser classificado de duas estrelas deve instalar-se em edifício em boas condições de conservação, com mobiliário, equipamento e utensílios de nível aceitável.

2. Deve ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da tabela do anexo II e alíneas seguintes:

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

3. Aplica-se aos estabelecimentos a que se refere a presente secção o disposto no número 3 do artigo anterior.

SECÇÃO VIII

Lodges

ARTIGO 127

Requisitos para os Lodges

Além dos requisitos gerais previstos para os hotéis da mesma categoria, aplica-se aos *Lodges* o disposto nos artigos seguintes.

SUBSECÇÃO I

Lodge de cinco estrelas

ARTIGO 128

Requisitos mínimos

Para um lodge ser classificado de cinco estrelas deve instalar-se em local adequado à sua categoria, com instalações e apetrechamento de nível elevado, no seu carácter geral, equipamento e mobiliário modernos e oferecer máxima segurança, conforto e comodidade, observando as dimensões constantes da tabela do anexo II.

ARTIGO 129

Zonas destinadas a hóspedes

1. Nas zonas destinadas aos hóspedes deve existir:

- a) Recepção com sala de espera;
- b) Área administrativa incluindo gabinete de Direcção;
- c) Posto de primeiros socorros;
- d) Cofre destinado a guarda de valores dos hóspedes nos quartos;
- e) Zona de estar na proporção de ocupação de 1.5 metros quadrados por cama, destinada a escrita, leitura, jogos e jardim;
- f) Meios para actividades de observação da natureza e realização de passeios, expedições pedestres, de barco ou com utilização de animais, acompanhados por profissional de informação turística competente;
- g) Condições para a prática de desporto marítimo, ou ao ar livre de acordo com o ambiente em que o lodge estiver integrado;
- h) Restaurante (*grill*) de acordo com a capacidade de alojamento;
- i) Bar em sala própria;
- j) Sala de conferências;
- k) Loja de conveniências;
- l) Iluminação adequada ao ambiente;
- m) *Challets* com suítes em número correspondente a dez por cento dos quartos existentes;
- n) Quartos com casa de banho privativa completa.
- o) Dispositivos de chamada de trabalhadores e telefones com ligação interna;
- p) Ar condicionado e aquecimento em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes;
- q) Piscina;
- r) Guarita com guarda a tempo inteiro;
- s) Parque de estacionamento;
- t) Instalações gimnodesportivas;
- u) Instalações de recreio;

2. Quando se trate de lodge instalado junto ao litoral ou nas áreas de conservação são ainda necessários os seguintes elementos:

- a) Centro de mergulho;
- b) Local para lançamento de barcos.

ARTIGO 130

Zonas de serviço

Na zona de serviço deve existir:

- a) Entrada própria para mercadorias e trabalhadores;
- b) Depósito para bagagens;
- c) Cozinha em dimensões proporcionais à capacidade do restaurante;
- d) Zona de armazenagem para víveres e bebidas, com área e pavimentação adequadas;
- e) Câmaras frigoríficas;
- f) Dependência para trabalhadores com separação por sexo constituída por vestiários, instalações sanitárias, dotadas de chuveiro e sanitas;
- g) Sala de refeições para os trabalhadores;
- h) Quartos ou camaratas para trabalhadores.

SUBSECÇÃO II

Lodge de quatro estrelas

ARTIGO 131

Requisitos mínimos

Para um lodge ser classificado de quatro estrelas deve dispôr de todas as condições de comodidade, com instalações, mobiliário e apetrechamento de bom nível e além disso observar os requisitos constantes dos artigos seguintes e da tabela do anexo II.

ARTIGO 132

Zonas destinadas a hóspedes

1. Nas zonas destinadas aos hóspedes deve existir:

- a) Recepção com sala de espera;
- b) Área administrativa incluindo gabinete de Direcção;
- c) Posto de primeiros socorros;
- d) Cofre destinado a guarda de valores dos hóspedes;
- e) Zona de estar na proporção de ocupação de 1 metro quadrado por cama, destinada a escrita, leitura, jogos e jardim;
- f) Meios para actividades de observação da natureza e realização de passeios, expedições pedestres, de barco ou com utilização de animais, acompanhados por profissional de informação turística competente;
- g) Condições para a prática de desporto marítimo, ou ao ar livre de acordo com o ambiente em que o lodge estiver integrado;
- h) Restaurante de excelente qualidade e de acordo com a capacidade de alojamento;
- i) Bar em sala própria;
- j) Sala de conferências;
- k) Loja de conveniências;
- l) Iluminação adequada ao ambiente;
- m) *Challets* com suítes em número correspondente a cinco por cento dos quartos existentes;
- n) Quartos com casa de banho privativa.
- o) Dispositivos de chamada de trabalhadores e telefones com ligação interna;
- p) Ar condicionado e aquecimento em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes;
- q) Piscina;

- r) Guarita com guarda a tempo inteiro;
- s) Parque de estacionamento;
- t) Instalações gimnodesportivas;
- u) Instalações de recreio;

2. Quartos com casa de banho privativa, sendo pelo menos cinquenta por cento destes com casa de banho completa e os restantes com casa de banho simples.

3. Observa-se para estes estabelecimentos o disposto no n.º 2 do artigo 129.

ARTIGO 133

Zonas de serviço

Na zona de serviço deve existir:

- a) Entrada própria para mercadorias e trabalhadores;
- b) Cozinha em dimensões proporcionais à capacidade do restaurante;
- c) Zona de armazenagem para víveres e bebidas, com área e pavimentação adequadas;
- d) Câmaras frigoríficas;
- e) Dependência para trabalhadores com separação por sexo constituída por vestiários, instalações sanitárias, dotadas de chuveiro e sanitas;
- f) Sala de refeições para os trabalhadores;

SUBSECÇÃO III

Lodge de três estrelas

ARTIGO 134

Requisitos mínimos

Para um *lodge* ser classificado de três estrelas deve estar integrado em ambiente adequado, com instalações que ofereçam um bom conforto e que satisfaça as exigências previstas nas subsecções anteriores, sem prejuízo dos elementos próprios dos estabelecimentos desta subsecção constantes dos artigos seguintes e da tabela do anexo II.

ARTIGO 135

Zonas destinadas a hóspedes

Na zona destinada aos hóspedes deve existir:

- a) Recepção com sala de espera;
- b) Área administrativa incluindo gabinete de Direcção;
- c) Posto de primeiros socorros;
- d) Cofre destinado a guarda de valores dos hóspedes;
- e) Zona de estar na proporção de ocupação de 1 metro quadrado por cama, destinada a escrita, leitura, jogos e jardim;
- f) Meios para actividades de observação da natureza e realização de passeios, expedições pedestres, de barco ou com utilização de animais, acompanhados por profissional de informação turística competente;
- g) Condições para a prática de desporto marítimo, ou ao ar livre de acordo com o ambiente em que o *lodge* estiver integrado;
- h) Restaurante de excelente qualidade e de acordo com a capacidade de alojamento;
- i) Bar em sala própria;
- j) Sala de conferências;
- k) Loja de conveniências;
- l) Iluminação adequada ao ambiente;

- m) *Challets* com suítes em número correspondente a cinco por cento dos quartos existentes;
- n) Quartos com casa de banho privativa.
- o) Dispositivos de chamada de trabalhadores e telefones com ligação interna;
- p) Ventilação natural, artificial adequada em todas áreas públicas e privadas de uso dos hóspedes;
- q) Piscina;
- r) Guarita;
- s) Parque de estacionamento;

ARTIGO 136

Zonas de serviço

Na zona de serviço deve existir:

- a) Entrada própria para mercadorias e trabalhadores;
- b) Cozinha em dimensões proporcionais à capacidade do restaurante;
- c) Zona de armazenagem para víveres e bebidas, com área e pavimentação adequadas;
- d) Câmaras frigoríficas;
- e) Dependência para trabalhadores com separação por sexo constituída por vestiários, instalações sanitárias, dotadas de chuveiro e sanitas;
- f) Refeitório para trabalhadores
- g) Dormitório ou quartos para trabalhadores.

SUBSECÇÃO IV

Lodge de duas estrelas

ARTIGO 137

Requisitos mínimos

Para um *lodge* ser classificado de duas estrelas devem estar integrado em ambiente adequado, com instalações que ofereçam conforto razoável e, que satisfaça às exigências previstas na secção anterior, salvo o disposto nos artigos seguintes e tabela do anexo II.

ARTIGO 138

Zona de hóspedes

Nas zonas destinadas aos hóspedes deve existir.

- a) Recepção;
- b) Instalações para administração;
- c) Cofre para guarda de valores dos hóspedes;
- d) Restaurante com bar;
- e) Quartos com casa de banho privativa;
- f) Mala de primeiros socorros;
- g) Meios destinados à prática de pelo menos uma actividade recreativa associada à natureza.

ARTIGO 139

Zona de serviços

Nas zonas de serviço deve existir:

- a) Cozinha-copa e instalações complementares com dimensões adequadas;
- b) Despensa para víveres e bebidas;
- c) Instalações frigoríficas adequadas;
- d) Dependências para trabalhadores com separação por sexo, constituídas por vestiário e instalações sanitárias dotadas de chuveiros e sanitas;
- e) Sala de refeições para trabalhadores.

SUBSECÇÃO V
Lodge de uma estrela

ARTIGO 140

Requisitos

Para um lodge ser classificado de uma estrela deve estar integrado em ambiente natural razoável, com instalações que ofereçam conforto que satisfaça as exigências previstas na subsecção anterior, exceptuando-se o caso da recepção que não dispõe de sala de espera e ainda a exigência da zona pública.

ARTIGO 141

Zonas destinadas a hóspedes

Nas zonas destinadas aos hóspedes deve existir:

- a) Recepção;
- b) Instalações para administração;
- c) Cofre para guarda de valores dos hóspedes;
- d) Restaurante com capacidade de acomodação;
- e) Bar;
- f) Quartos com casa de banho privativa;
- g) Mala de primeiros socorros;
- h) Meios destinados à prática de pelo menos uma actividade recreativa associada com a natureza.

ARTIGO 142

Zonas de serviços

Nas zonas de serviço deve existir:

- a) Cozinha-copa e instalações complementares com dimensões adequadas;
- b) Despensa para víveres e bebidas;
- c) Instalações frigoríficas adequadas;
- d) Dependências para trabalhadores com separação por sexo, constituídas por vestiário e instalações sanitárias dotadas de chuveiros e sanitas;
- e) Sala de refeições para trabalhadores.

CAPITULO IV

Classificação dos estabelecimentos de restauração e bebidas

SECÇÃO I

Disposições comuns

ARTIGO 143

Classificação

1. Os estabelecimentos de restauração e bebidas são classificados nas seguintes categorias: de luxo, 1.ª, 2.ª e 3.ª classes.

2. As instalações destes estabelecimentos devem estar adaptadas aos serviços específicos que prestem designadamente, restaurante, bar, cervejaria, *snack-bar*, pastelaria, salão de chá e café, obedecendo ao disposto nos artigos seguintes.

3. É aplicável aos estabelecimentos de restauração e bebidas, com as necessárias adaptações, o disposto no n.º 1 e 2 do artigo 71 do presente Regulamento.

ARTIGO 144

Requisitos para estabelecimentos de restauração e bebidas

1. Para um estabelecimento de restauração e bebidas ser classificado deve ter em consideração a decoração, o equipamento, ambiente e serviço, obedecendo aos requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes.

2. Na zona destinada aos clientes deve existir:

- a) Entrada para os clientes, independente da entrada de serviço, e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;
- b) Vestiário localizado próximo da entrada;
- c) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos hóspedes se situem em dois ou mais pisos;
- d) Telefone;
- e) Ar condicionado;
- f) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria;
- g) Saídas de emergência devidamente sinalizadas;
- h) Extracção de fumos;
- i) Extintor de incêndios.

3. Na zona de serviço deve existir:

- a) Entrada de serviço;
- b) Cozinha-copa adequada às características da exploração, disposta de maquinaria moderna e eficiente;
- c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade do estabelecimento;
- d) Vestiário e sanitários para os trabalhadores, com separação por sexo.

4. No caso de o estabelecimento situar-se num 2.º andar ou superior, as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, deve existir ascensor, sendo aplicável o disposto nos n.ºs 3 e 4 do artigo 56 do presente Regulamento.

ARTIGO 145

Requisitos para estabelecimentos de luxo

1. Para um estabelecimento ser classificado de luxo deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

- a) Telefone;
- b) Ar condicionado e aquecimento;
- c) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria;

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

ARTIGO 146

Requisitos para estabelecimentos de 1.ª

Para um estabelecimento ser classificado de 1.ª deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

- a) Telefone;
- b) Ar condicionado e aquecimento;
- c) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de boa qualidade e lavabos com água corrente quente e fria;
- d) Decoração deve ser de bom nível e o equipamento de boa qualidade, de modo a proporcionar ambiente confortável.

ARTIGO 147

Requisitos para estabelecimentos de 2.ª

1. Para um estabelecimento ser classificado de 2.ª deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

- a) Equipamento adequada para o aquecimento do ambiente;

b) Cozinha-copa;

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

2. A decoração e o equipamento devem ser de boa qualidade de modo a proporcionarem ambiente aceitável.

ARTIGO 148

Requisitos para estabelecimentos de 3.ª

1. Para um estabelecimento ser classificado de 3.ª deve satisfazer os requisitos mínimos de estabelecimentos de restauração e bebidas.

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

SECÇÃO II

Restaurantes

ARTIGO 149

Classificação

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

2. Independentemente da sua categoria, os restaurantes podem ser ainda qualificados por típicos.

ARTIGO 150

Requisitos de *snack-bar* e restaurante automático

1. Nos restaurantes que assumam formas não tradicionais, tais como o *snack-bar* e o restaurante automático, os requisitos mínimos de instalação, gerais e próprios de cada categoria e o serviço oferecido, são adaptados de acordo com as características específicas deste tipo de estabelecimento.

2. Os estabelecimentos referidos no número anterior, são classificados apenas em três categorias: 1.ª, 2.ª e 3.ª classe.

SUBSECÇÃO I

Restaurantes de luxo

ARTIGO 151

Requisitos

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

2. Na zona destinada aos clientes deve 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) Vestiários localizados próximo da entrada;
- d) Átrio ou sala de espera com serviço de bar;
- e) Telefone;
- f) Sala de refeições cuja capacidade deve ser definida pela sua área, de modo a permitir um serviço eficiente e de nível correspondente à classificação do estabelecimento;
- g) Ar condicionado e aquecimento;
- h) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria.

3. Na zona de serviço deve 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 aos clientes;
- d) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
- e) Vestiário para os trabalhadores.

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

5. No caso de o estabelecimento se situar num 2.º andar ou superior, ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, deve existir um ascensor, sendo aplicável o disposto nos n.ºs 3 e 4 do artigo 57 do presente Regulamento.

ARTIGO 152

Variedade de pratos

1. Nestes estabelecimentos deve colocar-se à disposição dos clientes uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha internacional, atendendo-se, em todo caso, às regras fixadas nos termos do artigo 229 do presente Regulamento.

2. Além dos pratos a que se refere o número anterior deve ainda colocar-se à disposição dos clientes vinhos de marcas de reconhecido prestígio.

ARTIGO 153

Serviços de refeições

1. O serviço de refeições é dirigido por um chefe de mesa.
2. O serviço de vinho estará a cargo de um trabalhador especializado.
3. O Chefe de mesa e o responsável pelos vinhos devem falar, pelo menos português e inglês.

SUBSECÇÃO II

Restaurante de 1.ª

ARTIGO 154

Requisitos

1. Para um restaurante ser classificada de 1.ª deve satisfazer os requisitos mínimos constantes dos números seguintes:

2. Na zona destinada aos clientes deve 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 pisos;
- c) Vestiários localizados próximo da entrada;
- d) Sala de refeições, cuja capacidade deve ser definida pela sua área, de modo a permitir um serviço eficiente e de nível correspondente à classificação do estabelecimento;
- e) Aparelhagem adequada à climatização do ambiente;
- f) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria.

3. Na zona de serviços deve existir:

- a) Entrada de serviço;
- b) Cozinha com maquinaria adequada;
- c) Copa, dividida em zona suja e limpa, sendo a comunicação com a sala de refeições feita de modo a não permitir a vista da cozinha e a obter-se o seu necessário isolamento, relativamente às zonas destinadas aos clientes;
- d) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
- e) Vestiário para os trabalhadores.

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

5. Aplica-se a estes estabelecimentos o disposto nos n.ºs 3 e 4 do artigo 56 do presente Regulamento.

ARTIGO 155

Pratos de cozinha Internacional

1. Nos restaurantes deve colocar-se à disposição dos clientes, pratos de cozinha internacional, atendendo-se em todo o caso, às regras fixadas nos termos do artigo 229.

2. Além dos pratos a que se refere o número anterior deve ainda colocar-se à disposição dos clientes vinhos de marcas de reconhecido prestígio.

ARTIGO 156

Serviços de refeições

1. O serviço de refeições é dirigido por um chefe de mesa.
2. O chefe de mesa deve falar, pelos menos, português e inglês.

SUBSECÇÃO III

Restaurantes de 2.ª

ARTIGO 157

Requisitos

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

2. Na zona destinada aos clientes deve existir:
 - a) Entrada para os clientes;
 - b) Vestiários localizados próximo da entrada;
 - c) Sala de refeições cuja capacidade deve ser definida pela sua área;
 - d) Aparelhagem adequada à climatização do ambiente;
3. Na zona de serviços deve existir:
 - a) Entrada de serviço;
 - b) Cozinha e copa;
 - c) Vestiário os trabalhadores.

4. O equipamento deve ser de qualidade aceitável.

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

ARTIGO 158

Pratos de cozinha regional

1. Nos restaurantes de 2.ª classe deve colocar-se à disposição dos clientes pratos de cozinha regional, atendendo-se, em todo o caso, às regras fixadas nos termos do artigo 229.

2. Além dos pratos a que se refere o número anterior deve ainda colocar-se à disposição dos clientes vinhos de marcas de reconhecido prestígio.

SUBSECÇÃO IV

Restaurantes de 3.ª

ARTIGO 159

Requisitos

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

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

3. No serviço de mesa devem observar-se, pelo menos, as regras fixadas nos termos do artigo 229.

SUBSECÇÃO V

Restaurantes típicos

ARTIGO 160

Trabalhadores nos restaurantes típicos

Nos restaurantes típicos os trabalhadores podem usar trajas próprios do País ou da respectiva região.

ARTIGO 161

Classificação

1. A classificação de restaurantes típicos é atribuída a requerimento do interessado.

2. A classificação atribuída pode ser officiosamente retirada, a qualquer momento desde que deixem de se verificar os pressupostos que a determinaram.

SUBSECÇÃO VI

Refeições nos restaurantes

ARTIGO 162

Afixação da lista

1. Nos restaurantes é obrigatória a afixação, 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. Nos restaurantes de luxo e 1.ª classe a determinação do número anterior não é obrigatória.

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

4. Da lista consta o nome e a classificação do estabelecimento e indicar-se-ão os impostos e taxas que incidem sobre os preços e devem ser cobrados ao cliente, excepto quando incluídos no preço aprovado.

5. Nos estabelecimentos de luxo e de 1.ª a lista é escrita, pelo menos, em português e inglês.

ARTIGO 163

Lista do dia

1. No interior dos restaurantes deve colocar-se a disposição dos clientes uma lista do dia, elaborada em conformidade com o disposto no artigo anterior.

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

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

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

5. O disposto neste artigo não se aplica aos estabelecimentos previstos no n.º 1 do artigo 150, que pelas suas características o não permitam.

ARTIGO 164

Refeição completa

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

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

3. O vinho pode ser substituído por um copo de cerveja (3dl) ou refrigerante.

ARTIGO 165

Ementa turística

1. Em todos os restaurantes é permitido a prática de um serviço de ementa turística.

2. A composição da ementa turística no respeitante ao peixe ou carne entende-se referida a prato de origem local, sendo os restantes componentes escolhidos de entre os pratos constantes da lista do dia.

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

4. O preço da ementa turística inclui todos os impostos e taxas devidos, nos termos da legislação fiscal aplicável e o seu limite máximo é fixado pelo órgão de tutela.

ARTIGO 166

Dispensa de ementa turística

A obrigatoriedade da ementa turística pode ser dispensada por decisão do órgão de tutela em relação a algum ou alguns dos tipos de estabelecimentos previstos no n.º 2 do artigo 143, que pelas suas características não permitam a sua prática.

SECÇÃO III

Salas de dança

ARTIGO 167

Classificação

Os estabelecimentos de dança são classificados nas seguintes categorias: de luxo, 1.ª e 2.ª classes.

ARTIGO 168

Requisitos de salas de dança

1. Sem prejuízo do disposto na legislação relativa a salas de espectáculo independentemente do tipo de exploração adoptado, estes estabelecimentos devem obedecer os seguintes requisitos mínimos:

- a) Entrada com visibilidade restrita para o interior;
- b) Vestíbulo;
- c) Vestiário localizado próximo da entrada;
- d) Entrada privada, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;

e) Zona ou zonas para dançar;

f) Cozinha e copa organizadas de acordo com a exploração que se pretende;

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

h) Vestiário para os trabalhadores;

i) Saídas de emergência devidamente sinalizadas;

j) Extracção de fumos;

k) Extintor de incêndios.

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

3. No caso de o estabelecimento situar-se num 2.º andar ou superior, ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, deve existir ascensor, sendo aplicável o disposto nos n.º 3 e 4 do artigo 56 do presente Regulamento.

SUBSECÇÃO I

Sala de dança de luxo

ARTIGO 169

Requisitos para sala de dança de luxo

1. Para um estabelecimento de dança ser classificado de luxo, deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

a) Telefone;

b) Ar condicionado;

c) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água quente e fria.

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

SUBSECÇÃO II

Sala de dança, 1.ª

ARTIGO 170

Requisitos para sala de dança de 1.ª

1. Para um estabelecimento de dança ser classificado de 1.ª deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

a) Telefone;

b) Ar condicionado;

c) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de luxo e lavabos com água quente e fria.

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

SUBSECÇÃO III

Salas de dança 2.ª

ARTIGO 171

Requisitos para sala de dança de 2.ª

1. Para um estabelecimento de dança ser classificado de 2.ª deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

a) Aparelhagem adequada à climatização do ambiente;

b) Instalações sanitárias de bom nível com água corrente.

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

CAPÍTULO V

Vistorias

ARTIGO 172

Vistoria e abertura de estabelecimento

1. Quem pretender iniciar a exploração de um estabelecimento de alojamento turístico ou de restauração e bebidas, deve requerer à competente entidade licenciadora a respectiva vistoria tendo em atenção o projecto aprovado e as condições previstas no sistema de classificação.

2. Simultaneamente ao pedido referido no número anterior deve requerer-se a emissão do certificado de gestor bem como a homologação das respectivas tabelas de preços, sob pena de se considerar não requerida a vistoria.

3. A autorização para abertura do estabelecimento é concedida através do Alvará, conforme o modelo constante do anexo IV.

ARTIGO 173

Composição da brigada de vistoria

1. A vistoria é realizada por uma brigada composta pelos seguintes elementos:

- a) Dois representantes da entidade licenciadora;
- b) Um do sector de saúde;
- c) Um representante da administração do Parque ou Reserva Nacional, tratando-se de estabelecimentos a serem instalados nessas áreas de conservação;
- d) Um elemento da Polícia da República de Moçambique, tratando-se de salas de dança

2. O requerente deve estar presente no acto de vistoria ou fazer-se representar através dos seus mandatários.

3. A vistoria só pode ser aprovada mediante parecer dos membros da brigada.

ARTIGO 174

Instrumentos de vistoria

Os membros da brigada de vistoria devem observar a legislação pertinente e o manual de vistorias e ter o domínio do projecto do estabelecimento para cuja vistoria foram designados antes da sua realização.

ARTIGO 175

Prazo de vistoria

A vistoria é realizada no prazo de 20 dias úteis contados da data da entrada do requerimento no serviço respectivo.

ARTIGO 176

Auto de vistoria

1. Finda a vistoria a brigada reúne-se para produzir o auto do qual devem constar os pareceres das entidades representadas, bem como o relatório final acerca da verificação das condições para abertura ao público em conformidade com a classificação requerida.

2. Verificando-se deficiências é estabelecido prazo, que consta do auto, para as respectivas correcções.

3. O auto é submetido a despacho superior que deve ser proferido e comunicado ao interessado no prazo de sete dias úteis.

4. Do auto é entregue cópia ao requerente que dele pode reclamar, querendo, no prazo de sete dias úteis.

ARTIGO 177

Decisão contrária à abertura

Sendo o resultado da vistoria contrário à abertura do estabelecimento deve o mesmo ser comunicado ao requerente com os respectivos fundamentos.

ARTIGO 178

Correcção de deficiências

A verificação da correcção das deficiências referidas no n.º 2 do artigo 175 é feita mediante realização de nova vistoria, obedecendo aos mesmos procedimentos da vistoria de abertura, à qual devem estar presentes, pelo menos, os representantes das entidades cuja esfera de competência respeitem aquelas deficiências.

ARTIGO 179

Imposição de novas condições

O disposto nos artigos anteriores não impede que, a qualquer altura as entidades de fiscalização imponham a aplicação de novas providências tendentes à eliminação de inconvenientes que, eventualmente se tenham verificado.

ARTIGO 180

Emissão de Alvará

Sendo a vistoria favorável à abertura do estabelecimento, a entidade licenciadora emite o alvará respectivo no prazo de cinco dias úteis, a partir da data de comunicação do despacho recaído sobre a vistoria.

ARTIGO 181

Alvará

1. O alvará é válido por tempo indeterminado.

2. O alvará deve conter os seguintes elementos:

- a) Número de ordem do alvará
- b) Identificação da entidade exploradora do estabelecimento;
- c) Nome do estabelecimento;
- d) Localização do estabelecimento e indicação de qual a área de conservação, se for aplicável;
- e) Categoria do estabelecimento
- f) Classificação do estabelecimento
- g) Área ocupada pelo estabelecimento;
- h) Capacidade do estabelecimento;
- i) Serviços que presta;

3. Ocorrendo a modificação de qualquer dos elementos indicados no número anterior deve o proprietário requerer a substituição do Alvará, mediante a devolução do anterior à entidade licenciadora.

4. A devolução do Alvará é igualmente exigível no caso da cessação da actividade.

5. O alvará deve estar afixado em lugar visível e ser apresentado às entidades fiscalizadoras sempre que estas o solicitem.

ARTIGO 182

Entrada em funcionamento

Os estabelecimentos de alojamento, de restauração e bebidas só podem abrir ao público após a emissão do alvará respectivo.

ARTIGO 183

Placas de sinalização

1. Uma vez emitido o alvará, o seu titular deve adquirir e afixar a placa de sinalização correspondente à categoria e classificação do estabelecimento, no prazo máximo de 15 dias, contados da data da recepção do alvará.

2. Nos estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas em que forem exercidas actividades correspondentes a mais de uma categoria deve ser afixada a placa correspondente à actividade principal.

3. As entidades que explorem os estabelecimentos previstos no número anterior podem, porém, se o desejarem, afixar ainda outras placas correspondentes às demais actividades aí exercidas.

CAPÍTULO VI

Funcionamento de estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas

SECÇÃO I

Disposições comuns

ARTIGO 184

Exercício de actividades acessórias

1. Quando num estabelecimento de alojamento turístico sejam acessoriamente exercidas actividades próprias dos estabelecimentos de restauração e bebidas, que assumam perante o público autonomia funcional, ser-lhe-ão aplicáveis, na parte respectiva, as disposições que regulam a exploração dos estabelecimentos de restauração e bebidas, com necessárias adaptações.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se designadamente haver autonomia funcional quando a respectiva exploração for anunciada ao público como estabelecimento de restauração e bebidas individualizado.

3. Em caso de dúvida acerca da autonomia da exploração de estabelecimentos de restauração e bebidas, a entidade licenciadora decide devendo, para o efeito, ouvir as entidades competentes para o licenciamento de cada uma das actividades.

ARTIGO 185

Obrigatoriedade de indicação de classificação

1. Os estabelecimentos não podem usar classificação diferente da que lhes tenha sido atribuída nem aludir, por qualquer forma, a classificação anterior.

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

ARTIGO 186

Período de funcionamento

1. Os estabelecimentos que não estejam abertos ao público durante todo o ano devem comunicar à entidade competente para o licenciamento, até 31 de Maio de cada ano, o período do seu funcionamento para o ano seguinte.

2. É dispensada a comunicação prevista no número anterior, desde que não se verifique alteração do período de funcionamento comunicado em ano anterior.

3. Na falta de comunicação atempada é obrigatório o funcionamento do estabelecimento durante todo o ano.

ARTIGO 187

Responsável pelo funcionamento

1. Em todos os estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas deve haver um responsável, a quem cabe velar pelo seu bom funcionamento, trato amável da clientela, rapidez e eficiência do serviço.

2. A capacidade técnica do responsável é certificada por documento a emitir pela entidade licenciadora, conforme o modelo constante do anexo V, devendo o requerente juntar ao pedido os seguintes documentos:

a) Curriculum Vitae;

b) Certificado de frequência de curso ligado ao turismo, hotelaria ou equivalente, devidamente autenticado; e

c) O comprovativo do pagamento da taxa respectiva.

3. O disposto no número anterior não se aplica aos estabelecimentos de alojamento turístico do tipo alugueres de quarto, casas de hóspedes bem assim aos estabelecimentos de restauração e bebidas, de 2.ª e 3.ª classe.

ARTIGO 188

Obrigatoriedade do livro de reclamações

Em todos os estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas é obrigatória a fixação em local bem visível do livro de reclamações.

ARTIGO 189

Procedimento sobre reclamações

1. O livro de reclamações, de modelo constante do anexo VI, deve ser facultado aos clientes que o solicitem e exibam documento comprovativo da sua identificação, salvo se, por conhecimento pessoal, o responsável pela gestão do estabelecimento o dispensar.

2. O livro de reclamações, deve indicar termos de abertura e de encerramento assinado por um funcionário superiormente indicado, com folhas em triplicado devidamente rubricadas pelo mesmo funcionário.

ARTIGO 190

Alegações

É facultada ao responsável pela gestão do estabelecimento a apresentação de alegações que tiver por convenientes, devendo remeter no prazo de cinco dias úteis, cópias da reclamação e das alegações aos competentes serviços de inspecção, os quais providenciam a comunicação pela via mais rápida à inspecção geral quando for aplicável.

ARTIGO 191

Livre acesso e permanência nos estabelecimentos

1. Os estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas são considerados públicos, sendo proibida qualquer prática discriminatória com base na cor, raça, sexo, origem étnica, religiosa, posição social ou outra.

2. Consideram-se motivos justificados de proibição do acesso:

a) Embriaguez que provoque distúrbios ou qualquer outro estado decorrente do consumo de estupefacientes;

b) Inobservância das normas usuais de higiene, moralidade, convivência e ordem pública.

3. Consideram-se motivos justificados de proibição de permanência:

a) Falta de propósito de adquirir ou consumir os bens ou serviços que constituem objecto da actividade do estabelecimento;

b) Em geral, qualquer acto que ponha em causa a segurança e ordem públicas.

4. Em todos os estabelecimentos alojamento turístico, restauração e bebidas deve vedar-se o acesso às pessoas que se façam acompanhar de animais.

ARTIGO 192

Reserva de admissão

1. Com observância do que se estabelece no número 1 do artigo anterior, e tendo em atenção a garantia do bem-estar dos utentes, a gerência pode requerer à entidade licenciadora a prática do direito de admissão ao acesso aos estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas, nos seguintes casos:

Quando se trate de estabelecimento destinado a acolher uma determinada classe profissional, associativa, ou referente a determinado segmento do mercado, ou outra baseada num critério objectivo devidamente fundamentado.

2. Autorizada a prática do direito referido no número anterior esta informação deve constar de placa normalizada a ser colocada em local visível à entrada do estabelecimento.

3. Nos casos em que se pretenda realizar determinados eventos, pode o estabelecimento condicionar o acesso desde que faça o devido anúncio ao público.

ARTIGO 193

Limitação de acesso a menores

A entrada e permanência de menores nos estabelecimentos turísticos obedece às restrições impostas pela Lei n.º 6/199, de 2 de Fevereiro, e seu Regulamento.

ARTIGO 194

Proibição do turismo sexual infantil

Nos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento é vedada a todos os fornecedores e consumidores de produtos e serviços turísticos e aos turistas a prática do turismo sexual infantil, prevista e punida nos termos da Lei do Turismo.

ARTIGO 195

Consumo de comidas e bebidas não próprias do estabelecimento

1. Nos estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas não podem ser consumidas comidas ou bebidas que não sejam fornecidas pelo próprio estabelecimento, salvo se o responsável pela gestão autorizar.

2. A autorização referida no número anterior pode ser concedida mediante o pagamento da taxa de rolha.

SECÇÃO II

Preços

ARTIGO 196

Comunicação da tabela de preços

1. Nenhum estabelecimento de alojamento turístico ou de restauração e bebidas, pode iniciar a sua exploração sem ter

comunicado, no acto de pedido de vistoria, à entidade licenciadora as tabelas de preços referentes ao alojamento e ou comidas e bebidas.

2. A comunicação deve ser apresentada em impresso conforme os modelos dos anexos VII e VIII, em duplicado, destinando-se um dos exemplares a ser devolvido ao interessado, com data de entrada, para servir de recibo.

3. Os preços já homologados constam de impresso conforme os modelos do anexos VII e VIII.

4. Tratando-se de estabelecimento reclassificado, a comunicação das novas tabelas de preços a praticar deve ser feita no prazo de cinco dias úteis após a notificação da classificação.

ARTIGO 197

Consumo mínimo obrigatório

1. Nas salas de dança ou estabelecimentos com espectáculos pode ser autorizada a prática do consumo mínimo obrigatório e de bilhetes de entrada.

2. Para este efeito, o interessado deve apresentar na entidade que tutela o sector do turismo, o respectivo pedido, do qual conste a denominação e classificação do estabelecimento, o preço do consumo, o serviço a que dá direito, as características e o cartaz do espectáculo, quando o houver.

ARTIGO 198

Fixação do consumo mínimo obrigatório

1. Compete à entidade licenciadora homologar o preço do consumo mínimo obrigatório, tendo em atenção a classificação do estabelecimento, o serviço oferecido e o nível do espectáculo, quando o houver.

2. Entendem-se tacitamente fixados os consumos mínimos obrigatórios desde que, em relação aos mesmos, não tenha havido qualquer decisão no prazo de quinze dias úteis, contados da data da entrada do respectivo pedido na entidade competente para a sua autorização.

ARTIGO 199

Revisão do preço de consumo mínimo obrigatório

1. Os interessados podem, sempre que as circunstâncias o justifiquem, requer a homologação de novos preços para o consumo mínimo obrigatório.

2. O preço do consumo mínimo obrigatório, homologado nos termos no número anterior, entra em vigor no dia seguinte ao do recebimento pelo interessado da comunicação de alteração.

ARTIGO 200

Proibição de preços superiores aos comunicados

Em nenhum estabelecimento de alojamento turístico ou de restauração e bebidas pode ser praticado preço superior ao homologado nos termos do presente regulamento.

ARTIGO 201

Preços especiais

Tendo em vista a promoção do turismo doméstico, os ministros que tutelam os sectores das finanças e do turismo determinarão por despacho conjunto as condições e modalidades de desconto para os cidadãos nacionais nos estabelecimentos de alojamento turístico.

ARTIGO 202

Afixação obrigatória de preços

1. Nos estabelecimentos de alojamento turístico devem afixar-se em locais bem visíveis, as tabelas normalizadas, das quais constem a denominação e a classificação do estabelecimento e os preços do aposento, das refeições e da pensão completa.

2. Nestes estabelecimentos as tabelas a apresentar aos clientes nas salas de refeições devem conter sempre o preço da refeição e da pensão completa.

3. Nos estabelecimentos de bebidas e salas de dança devem existir tabelas de preços, em locais bem visíveis, que reproduzam as tabelas comunicadas, devendo ser colocadas à disposição dos clientes.

4. Nos estabelecimentos onde se pratique o consumo mínimo obrigatório, o preço deste deve ser afixado à entrada em lugar bem visível, indicando, sem discriminação o preço total, incluindo as taxas e impostos.

ARTIGO 203

Obrigatoriedade da prática de preços em moeda nacional

Em todos os estabelecimentos de alojamento, restauração e bebidas é obrigatória a determinação e prática de preços em moeda nacional.

SECÇÃO III

Serviços nos estabelecimentos de alojamento turístico

SUBSECÇÃO I

Disposições comuns

ARTIGO 204

Conformidade com a classificação e normas de qualidade

1. O nível e a qualidade dos serviços nos estabelecimentos turísticos devem estar de harmonia com a sua classificação.

2. Para efeitos do número anterior, são aplicáveis as normas de qualidade do turismo vigentes no País.

ARTIGO 205

Localização da recepção

1. A recepção deve situar-se no andar da entrada do estabelecimento, e dispor de serviços administrativos, de assistência e de informação aos clientes.

2. Aos serviços de recepção compete, 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 as reclamações;
- e) Emitir facturas, recibos 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 de bagagens;
- i) Guardar as chaves dos quartos ou apartamentos;
- j) Encarregar-se do serviço de despertar.

3. O serviço de recepção deve funcionar permanentemente durante vinte e quatro horas por dia.

ARTIGO 206

Conservação dos quartos no momento de ocupação

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

2. Nos estabelecimentos de alojamento turístico de cinco estrelas os quartos são de novo arrumados ao fim da tarde e preparados para a noite.

3. Em todos os estabelecimentos de alojamento turístico deve manter-se a roupa de cama e a toalha devidamente limpas e substituídas sempre que o hóspede deixe o estabelecimento.

ARTIGO 207

Refeições

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

2. Na preparação dos pratos devem utilizar-se produtos em perfeito estado de conservação, devidamente cuidados de acordo com a classificação do estabelecimento.

ARTIGO 208

Pequeno-almoço

1. Em todos os estabelecimentos obrigados a prestar serviço de pequeno-almoço, nos termos do presente Regulamento, deve colocar-se ao dispôr do cliente, pelo menos duas variedades para a sua escolha.

2. O pequeno-almoço deve ser servido no quarto, quando o cliente o solicite, podendo o estabelecimento fixar uma taxa de serviço.

ARTIGO 209

Horário das refeições

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

ARTIGO 210

Serviço de depósito de objectos de valor

1. Em todos os estabelecimentos de alojamento turístico deve prestar-se serviço gratuito de depósito de dinheiro, jóias ou objectos de valor que para esse efeito, sejam entregues contra recibo, pelos hóspedes.

2. O recepcionista deve dar conhecimento ao hóspede, por forma inequívoca, de que o estabelecimento não se responsabiliza pelo dinheiro, jóias ou objectos de valor que não sejam depositados pela forma estabelecida no número anterior.

ARTIGO 211

Lavandaria e engomadoria

Os estabelecimentos de alojamento turístico devem estar sempre habilitados a prestar aos hóspedes, um serviço de lavandaria e engomadoria, sem prejuízo de poderem recorrer à empresas especializadas ficando, em todo o caso, responsáveis pela sua correcta prestação e especialmente pela entrega das roupas no prazo de quarenta e oito horas, ou de vinte quatro horas, no caso de serviço urgente.

ARTIGO 212

Uniforme e postura

1. Quando a área de serviço específico o exija, todos os trabalhadores devem apresentar-se com uniforme adequado ao serviço que prestem.

2. O trabalhador encarregado de preparação dos alimentos deve cobrir a cabeça segundo maneira tradicional, com unhas cortadas e sem pinturas.

3. Todos os trabalhadores, devidamente identificados, devem atender a clientela com a máxima cortesia, correcção, diligência e limpeza.

ARTIGO 213

Línguas

Em todos os estabelecimentos de alojamento turístico os chefes de recepção, de mesa, de bebidas e os telefonistas devem falar, pelo menos, português e inglês.

ARTIGO 214

Trabalhadores de recepção

Em todos os estabelecimentos de alojamento turístico deve-se afectar aos serviços de recepção trabalhadores habilitados e, no caso dos hotéis de quatro, cinco ou mais estrelas, diferenciados para cada um dos serviços.

ARTIGO 215

Serviço telefónico

O serviço telefónico deve ser suficientemente exequível com rapidez e eficiência e permanentemente assegurado por um trabalhador habilitado.

ARTIGO 216

Direcção de serviços de refeições

1. O serviço de refeições é dirigido por um chefe de mesa assistido por outros trabalhadores, tendo em atenção a capacidade do estabelecimento.

2. A lementa deve permitir ao cliente a escolha entre, pelo menos, duas variedades de sopa ou acepipes nos hotéis de duas e três estrelas ou, pelo menos, três variedades nos hotéis de quatro, cinco ou mais estrelas.

3. Nos hotéis de três, quatro, cinco ou mais estrelas, o serviço de bebidas, incluindo marcas de reconhecido prestígio internacional, deve estar a cargo de um chefe especializado.

ARTIGO 217

Limpeza e arrumação

Em todos os estabelecimentos de alojamento turístico, a limpeza e arrumação dos quartos devem estar a cargo de governantes de andar, com o auxílio de outros trabalhadores, em número proporcional à capacidade do estabelecimento.

SUBSECÇÃO II

Hotéis de quatro, cinco ou mais estrelas

ARTIGO 218

Serviço de refeições e bebidas nos quartos

1. O serviço de refeições e bebidas nos quartos deve estar a cargo do chefe de mesa, auxiliado por outros trabalhadores.

2. Durante a noite deve existir um serviço permanente encarregado de atender as chamadas dos clientes e bem assim de lhes servir, nos quartos, água mineral ou quaisquer outras bebidas de preparação imediata.

ARTIGO 219

Variedade de pratos e cozinha Internacional

Nos hotéis de quatro, cinco ou mais estrelas deve colocar-se à disposição dos clientes uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha industrial.

SUBSECÇÃO III

Hotéis de três, duas e uma estrelas

ARTIGO 220

Serviços de refeições e bebidas no quarto

1. O serviço de refeições e bebidas nos quartos, quando não haja um responsável especialmente destinado para o efeito, pode ser prestado pelo responsável de sala de refeições.

2. Durante a noite, o serviço dos quartos pode ser assegurado apenas por um empregado.

ARTIGO 221

Outros requisitos

Em tudo o que não estiver especialmente previsto, é aplicável aos estabelecimentos de que trata a presente subsecção o disposto na subsecção anterior, com as necessárias adaptações.

SECÇÃO IV

Serviços nos restantes estabelecimentos de alojamento turístico

ARTIGO 222

Estalagens

Aplica-se aos serviços nas estalagens o disposto para os hotéis de três estrelas, com adaptações decorrentes das características e capacidades destes estabelecimentos.

ARTIGO 223

Requisitos gerais dos serviços

Nos restantes estabelecimentos de alojamento turístico o serviço deve satisfazer aos requisitos gerais previstos nas subsecções anteriores tendo em conta a correspondente classificação.

SECÇÃO V

Estabelecimentos de restauração e bebidas

ARTIGO 224

Requisitos comuns

1. Os estabelecimentos de restauração e bebidas devem dispôr 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 por sexo;
- f) Escadas 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 adequadas à capacidade do estabelecimento;
- h) Instalações frigoríficas para conservação, refrigeração dos alimentos e bebidas, de harmonia com a classificação e capacidade do estabelecimento;
- i) Instalações sanitárias para os trabalhadores com separação por sexo.

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

ARTIGO 225

Instalações sanitárias

1. As instalações sanitárias devem dispôr de ventilação directa ou artificial, com contínua renovação de ar.

2. Estas instalações devem, tanto quanto possível, ser localizadas de forma a não darem directamente para as salas de utilização dos clientes.

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

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

ARTIGO 226

Ar condicionado

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

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

3. Pode ser dispensada a instalação de ar condicionado ou aquecimento se, pela sua localização, tais requisitos se mostrarem desnecessários.

ARTIGO 227

Requisitos técnicos dos equipamentos instalados

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

ARTIGO 228

Conservação de instalações, equipamentos e mobiliário

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

ARTIGO 229

Higiene e qualidade de serviços

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

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

CAPÍTULO VII

Registos

ARTIGO 230

Elementos

1. Os estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas estão sujeitos a registo devendo, para o efeito, fornecer os seguintes elementos:

- a) Identidade dos gestores;
- b) Entidade exploradora do estabelecimento e a sua forma jurídica;
- c) Entidade proprietária do estabelecimento;

2. No acto da emissão do alvará, a entidade licenciadora, procede ao registo officioso do estabelecimento.

ARTIGO 231

Actos sujeitos a registo

1. Estão sujeitos a registo a que se refere o artigo anterior os seguintes actos:

- a) Trespasse do estabelecimento;
- b) Cessão de exploração;
- c) Suspensão da actividade;
- d) Encerramento;
- e) Revogação ou caducidade do alvará;
- f) Alteração do pacto social ou de quaisquer elementos constantes do alvará.

2. As reclamações, sanções louvores e relatórios de inspecção e vistoria são anotados no registo por meio de averbamento, com menção dos processos onde se encontram os respectivos estabelecimentos.

3. As anotações referidas no número anterior são feitas pelas entidades responsáveis pelo licenciamento dos respectivos estabelecimentos.

CAPÍTULO VIII

Taxas

ARTIGO 232

Taxas

Pelo exercício das actividades previstas no presente Regulamento, é devido o pagamento da taxa de licenciamento nos termos a fixar em diploma conjunto dos ministros que tutelam os sectores das finanças e do turismo.

ARTIGO 233

Destino das taxas de licenciamento

1. Os valores das taxas estabelecidas no presente Regulamento, tem o seguinte destino:

- a) 20% para o fundo de melhorias dos serviços de licenciamento;
- b) 20% para os intervenientes no processo de vistoria.
- c) 60% para o orçamento do Estado.

2. Por diploma conjunto dos ministros que tutelam as áreas do turismo e das finanças definir-se-ão os critérios de distribuição do valor referente a alínea b) do número anterior.

3. Os valores das taxas estabelecidas neste Regulamento devem ser entregues na Recebedoria da Repartição das Finanças da área fiscal através da guia Modelo "B" e Modelo 11.

CAPÍTULO IX

Fiscalização, inspecção e penalidades

SECÇÃO I

Disposições gerais

ARTIGO 234

Órgãos de fiscalização

1. Cabe à entidade que tutela o sector do turismo, proceder à fiscalização dos estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas.

2. A fiscalização pode também ser exercida por outros órgãos a quem tenham sido atribuídas tais funções.

3. O órgão referido no número 1 do presente artigo, pode no exercício das suas funções, solicitar colaboração de autoridades policiais ou administrativas.

ARTIGO 235

Auto de notícias

Sempre que os funcionários competentes para a fiscalização tenham conhecimento de existência de qualquer infracção às disposições do presente Regulamento ou dele decorrente elaboram o auto de notícia nos termos do artigo 166 do Código do Processo Penal.

ARTIGO 236

Denúncia

Qualquer pessoa, tem legitimidade para apresentar, junto do órgão competente para a fiscalização denuncia sobre quaisquer factos que violem com culpa ou mera culpa o disposto no presente Regulamento, de que tenham notícia ou que hajam presenciado.

ARTIGO 237

Punição

1. Quando for aplicável a pena de multa, o órgão competente de fiscalização pode, atendendo à reduzida gravidade da infracção e demais circunstâncias atenuantes, substituir a pena de multa pela advertência, se tratar de primeira infracção, cometida no decurso do ano civil.

2. As infracções às disposições do presente Regulamento são puníveis nos termos constantes da tabela do Anexo IX.

ARTIGO 238

Reincidência

1. Tem lugar a reincidência quando o agente a quem tiver sido aplicada uma sanção cometer outra idêntica, antes de decorridos seis meses a contar da data da fixação definitiva da sanção anterior.

2. A reincidência relativa às infracções referida no número anterior é punível elevando-se ao triplo os seus limites mínimos e máximos.

ARTIGO 239

Pagamento das multas

1. O prazo para o pagamento voluntário das multas é de 20 dias a contar da data de notificação.

2. O pagamento é efectuado por guia emitida pelo órgão de fiscalização da entidade que tutela o sector do turismo a depositar na Repartição das Finanças da área respectiva.

3. Na falta de pagamento voluntário dentro do prazo referido no número 1, o processo é remetido ao tribunal competente.

ARTIGO 240

Levantamento de suspensão ou encerramento

Supridas as razões que tiverem fundamentado a aplicação de medidas de suspensão da actividade ou encerramento de estabelecimento, a suspensão ou encerramento é levantada no prazo máximo de cinco dias úteis após a comunicação da supressão, em requerimento do interessado, juntando para o efeito documentos comprovativos.

ARTIGO 241

Competência de aplicação de multas

Compete ao Inspector Geral da entidade que tutela o sector do turismo e inspectores provinciais a aplicação das penas referidas no presente Regulamento.

ARTIGO 242

Reclamações e recursos

Das decisões tomadas nos termos do presente Regulamento cabe reclamação e recurso, hierárquico e contencioso nos termos da Lei.

ARTIGO 243

Destino das multas

1. Os valores das multas estabelecidas no presente Regulamento têm o seguinte destino:

- a) 25% para os serviços de inspecção;
- b) 25% para os intervenientes no processo de inspecção; e
- c) 50% para o Orçamento do Estado.

2. Por diploma ministerial dos ministros que tutelam os sectores das finanças e turismo, definir-se-à o mecanismo de distribuição do valor proveniente da taxa referida na alínea b) do número anterior.

3. Os valores das multas estabelecidas neste Regulamento devem ser entregues na Recebedoria da Repartição das Finanças da área fiscal respectiva no mês seguinte ao da sua cobrança, através de guia Modelo "B" e Modelo 11 pelos serviços competentes da entidade que tutela o sector do turismo.

SECÇÃO II

Inspeção e penalidades

ARTIGO 244

Exercício ilegal de actividade e alteração ilegais

Sem prejuízo da legislação em vigor sobre a matéria, constituem infracções as seguintes:

- a) Início da construção de estabelecimentos de alojamento turístico sem a devida autorização da entidade licenciadora;
- b) Exercício não licenciado das actividades reguladas no presente Regulamento.

ARTIGO 245

Infracções em matéria de sanidade, higiene e limpeza

Sem prejuízo da demais legislação aplicável, consideram-se, designadamente, infracções em matéria de sanidade, higiene alimentar e limpeza, as seguintes:

- a) Alimentos não devidamente protegidos ou conservados ou excedendo os respectivos prazos de validade;

- b) Fumar, comer, na zona de manipulação ou preparação de alimentos;
- c) Manipulação ou preparação de alimento sem indumentária adequada e completa;
- d) Utilização de água fora da rede pública de abastecimento ou não aprovada pelas autoridades sanitárias;
- e) Supressão dos sifões dos lavatórios, lava-loiças e sanitas;
- f) Acumulação de detritos de lixo;
- g) Inexistência de recipientes para recolha de lixo ou uso de recipientes sem tampa;
- h) Armazenagem de louças e utensílios em locais que não ofereçam condições de higiene;
- i) Objectos de uso pessoal em contacto com as zonas de preparação ou armazenamento de alimentos;
- j) Mau estado de conservação e limpeza das instalações, equipamento e utensílios;
- k) Existência de utensílios susceptíveis de oxidação;
- l) Existência de louças ou vidros partidos ou rachados;
- m) Deficiente arejamento, ventilação e iluminação;
- n) Deficiente funcionamento do sistema de recolha e exaustão de fumos e cheiros;
- o) Infestação por roedores ou insectos;
- p) Inexistência de toalhas descartáveis ou secadores de mão, bem como dos indispensáveis artigos de higiene individual nas instalações sanitárias;
- q) Não funcionamento de autoclismo.

ARTIGO 246

Infracções em matéria de segurança contra incêndio

Sem prejuízo da demais legislação aplicável consideram-se, designadamente, infracções em matéria de segurança contra incêndio, as seguintes:

- a) Não existência de extintores ou existência em número insuficiente;
- b) Existência de extintores fora do prazo de validade;
- c) Inexistência de sinalização de saída;
- d) Inexistência ou deficiência de iluminação de emergência de segurança;
- e) Bloqueamento de saídas e de janelas ou escadas;
- f) Ocupação dos caminhos de evacuação;
- g) Inutilização das câmaras de fumo;
- h) Utilização de materiais decorativos sem protecção contra o fogo;
- i) Existência de combustíveis para além dos limites fixados ou de tipo não aprovado;
- j) Superlotação do estabelecimento.

ARTIGO 247

Embargo, demolição e encerramento

1. A sanção de embargo é aplicável para projectos ilegais, porém adequados quanto a sua localização.
2. A sanção de demolição é aplicável para projectos ilegais e em zonas impróprias.

3. A sanção de encerramento do estabelecimento pode ser aplicada quando, pela prática reiterada de infracções graves, a manutenção da sua exploração represente risco para os utentes ou para terceiros ou prejuízos para a imagem do turismo nacional.

4. Para efeitos do número anterior são designadamente qualificadas como graves as infracções em matérias de sanidade, higiene alimentar, limpeza e segurança contra incêndio, discriminação racial e turismo sexual infantil.

ARTIGO 248

Infracções diversas

São igualmente puníveis nos termos da tabela do Anexo IX as demais infracções não especialmente previstas no presente Regulamento mas que sejam contrárias ao exercício da actividade turística.

CAPÍTULO X

Disposições finais e transitórias

ARTIGO 249

Sinalética turística

Compete ao entidade que tutela o sector de estradas sob proposta do sector do turismo, executar a sinalética turística.

ARTIGO 250

Regularização dos alvarás e dos registos dos gestores

1. No prazo de cento e oitenta dias, contados da data da entrada em vigor do presente Regulamento, os titulares dos alvarás emitidos ao abrigo da legislação anterior, devem requerer à entidade licenciadora a sua regularização.

2. Findo o prazo referido no número anterior, caducam todos os alvarás emitidos ao abrigo da legislação anterior.

3. O disposto nos números anteriores aplica-se para os certificados de gestor.

ARTIGO 251

Alteração das multas

1. As multas previstas na tabela do Anexo IX ao presente regulamento estão sujeitas a alteração.

2. A alteração referida no número anterior é feita por diploma ministerial conjunto dos Ministros que tutelam os sectores das Finanças e do Turismo.

ARTIGO 252

Estatísticas

1. Sem prejuízo das competências do Instituto Nacional de Estatísticas e das prescrições relativas ao controlo de hóspedes, estabelecimentos de alojamento turístico e de restauração e bebidas devem, no fim de cada trimestre, enviar a entidade licenciadora, trimestralmente, indicação do número de hóspedes que receberam.

2. Os turistas serão discriminados por nacionalidade, países de origem e meios de transporte usados.

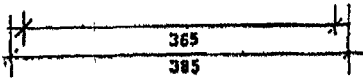
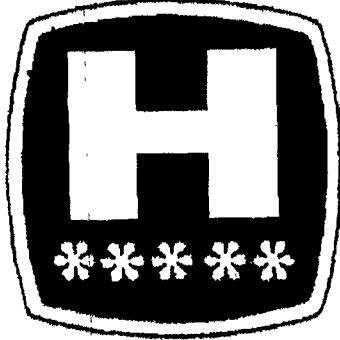
3. Os elementos referidos nos números anteriores terão carácter rigorosamente confidencial e de uso interno.

TABELA DE DIMENSÕES E ÁREAS MÍNIMAS

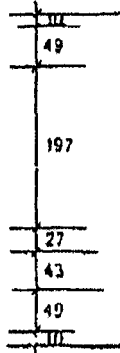
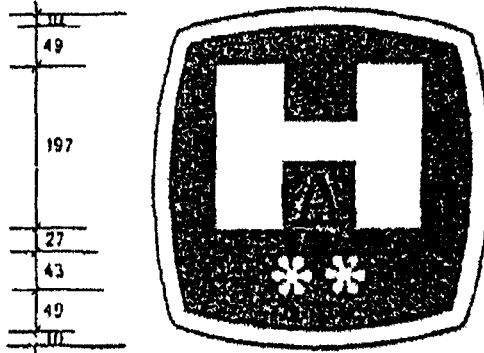
Grupo ou categorias	Escadas Largura (metros)		Corredores principais largura (1)	Zonas de estar Metro quadrado por quarto (2) (3)	Sala de Refeições Metro quadrado por quarto (4)	Quartos (5) (6) (7)			Salas de quartos suites e apartamentos (8)	Terraços dos quartos (9)	Casas de banho			
	Principal	Serviços				Pé Direito (metros)	Duplos (Metros quadrados)	Individual (Metros quadrados)			(Metros quadrados)	(Metros quadrados)	Banheiras dimensões	Especial (Metros quadrados)
HOTÉIS														
Cinco estrelas	1,75	1,20	1,75	3,00	2,25	2,60	20,00	13,00	13,00	6,00	1,70x0,60x0,75	6,00	5,50	
Quatro estrelas	1,50	1,20	1,60	2,50	2,00	2,60	18,00	12,00	11,00	5,00	1,60x0,55x0,70	-	4,50	
Três estrelas	1,35	1,20	1,40	2,00	1,80	2,60	17,00	11,00	10,00	4,00	1,60x0,55x0,70	-	4,00	
Duas estrelas	1,30	1,10	1,25	1,20	1,80	2,60	15,00	8,00	9,00	4,00	1,50x0,55x0,70	-	3,50	
Uma estrela	1,15	1,10	1,25	1,20	1,25	2,60	14,00	8,00	8,00	4,00	1,40x0,55x0,70	-	3,50	
LODGES														
Cinco estrelas	1,75	1,20	1,75	3,00	2,25	2,60	20,00	14,00	13,00	-	1,70x0,60x0,75	-	5,50	
Quatro estrelas	1,50	1,20	1,60	2,50	2,00	2,60	18,00	13,00	11,00	-	1,60x0,55x0,70	-	4,50	
Três estrelas	1,35	1,20	1,40	2,00	1,80	2,60	17,00	12,00	10,00	-	1,60x0,55x0,70	-	4,00	
Duas estrelas	1,25	1,10	1,25	1,50	1,75	2,60	12,00	9,00	9,00	-	1,50x0,55x0,70	-	3,50	
Uma estrela	1,15	1,10	1,25	1,50	1,25	2,60	12,00	9,00	8,00	-	1,40x0,55x0,70	-	3,50	
PENSÕES														
Quatro estrelas	1,20	1,20	1,25	1,25	1,60	2,60	12,00	9,00	9,00	4,00	1,40x0,55x0,70	-	3,50	
Três estrelas	1,15	1,15	1,00	1,00	1,50	2,60	10,00	8,00	7,50	-	1,40x0,55x0,70	-	3,50	
Duas estrelas	1,10	1,10	1,00	1,00	1,25	2,60	9,00	7,50	7,50	-	-	-	3,50	
Uma estrela	1,00	1,00	1,00	1,00	1,25	2,60	9,00	7,50	7,50	-	-	-	3,50	
ESTALAGENS														
Cinco estrelas	1,35	1,05	1,35	1,80	1,80	2,60	18,00	12,00	11,00	5,00	1,60x0,55x0,70	-	3,80	
Quatro estrelas	1,30	1,05	1,30	1,55	1,55	2,60	17,00	11,00	10,00	4,00	1,50x0,55x0,70	-	3,80	
MOTÉIS														
Três estrelas	1,30	1,05	1,30	1,55	1,55	2,60	15,00	12,00	9,00	4,00	-	-	-	
Duas estrelas	1,20	1,05	1,20	1,50	1,50	2,60	14,00	11,00	8,00	4,00	-	-	-	
HOTÉIS APARTAMENTOS														
Quatro estrelas	1,50	1,20	1,60	-	-	2,60	13,00	10,00	15,00	5,00	1,60x0,55x0,70	-	4,50	
Três estrelas	1,35	1,20	1,40	-	-	2,60	12,00	9,00	13,00	4,00	1,60x0,55x0,70	-	4,50	
Duas estrelas	1,30	1,10	1,25	-	-	2,60	10,00	8,00	12,00	4,00	1,50x0,55x0,70	-	4,00	
CASA DE HÓSPEDES	1,10	1,00	1,20	1,00	-	2,60	8,00	7,5	7,5	-	-	-	3,5	
ALUGUER DE QUARTOS PARA FINS TURÍSTICOS						2,60	8,0	7,5						

- (1) – As dimensões mínimas exigidas para os corredores poderão ser reduzidos em 25cm quando só existirem quartos de um dos lados do corredor;
- (2) Incluem bates, zonas de estar, de escrita, de leitura, de reuniões e singulares. As suas áreas podem ser reduzidas de 40% em estabelecimentos situados em centros urbanos importantes e nos estabelecimentos residenciais, não podendo porém em qualquer caso ser inferior a 9 metros quadrados.
- (3) Quando os estabelecimentos situados em praias disponham de terraço ou zona verde destinados a uso comum dos hóspedes e dotados de mobiliário adequado a sua utilização como zona de estar, 20 % da sua área poderão ser considerados para o cálculo das zonas de estar. Em todo o caso, a área total das zonas de estar assim calculadas não poderão ser inferior a 75% das áreas estabelecidas nos termos desta tabela. Em caso nenhum poderão acumular-se, na sua aplicação as notas (2) e (3) destas observações.
- (4) Nos estabelecimentos situados em centros urbanos importantes a área mínima exigida para as salas de refeições poderá ser reduzida em 40%, não podendo, porém em qualquer caso ser inferior a 9 metros quadrados.
- (5) Nas áreas dos quartos não se incluem as superfícies das antecâmaras e dos corredores incluindo-se porém os espaços ocupados por respectivos embutidos.
- (6) As medidas estabelecidas para o pé direito dos quartos entendem-se sem prejuízo do disposto no regulamento Geral das Edificações Urbanas e são independentes das instalações de ar condicionado previstas.
- (7) As áreas dos quartos dos hotéis apartamento estabelecidas nesta tabela entendem-se sem prejuízo do disposto quando as áreas correspondentes a cada cama.
- (8) No caso de a suíte dispor de mais de uma sala, bastará que uma delas satisfaça a área mínima exigida nesta tabela.
- (9) Em qualquer caso, sem prejuízo da observância das áreas estabelecidas, os terraços devem ter a largura mínima de 1,50 metros.
- (10) As dimensões estabelecidas para as banheiras admitem uma variação de mais ou menos 10%, tendo em atenção a necessidade de adaptação nos modelos normalmente existentes no mercado.

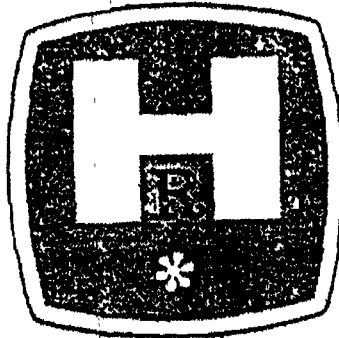
SINAL N°1



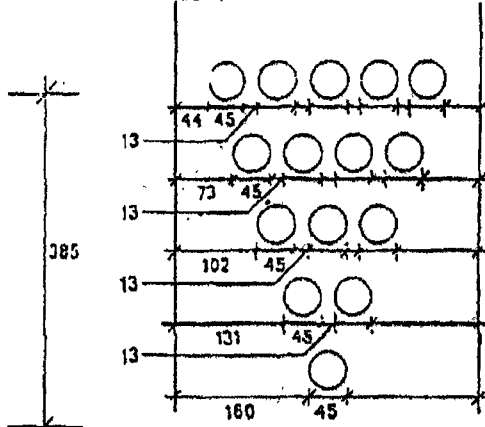
SINAL N°3



SINAL N°2



ESQUEMA N°1



SINAL N°4

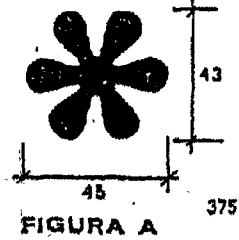
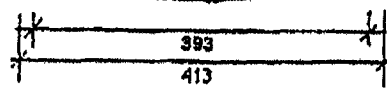
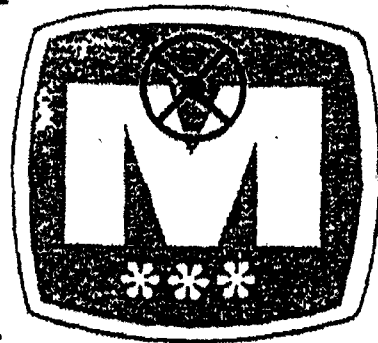
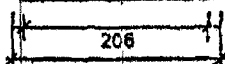


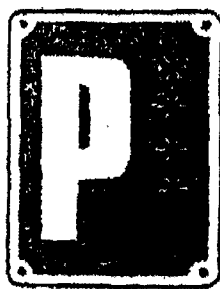
FIGURA A



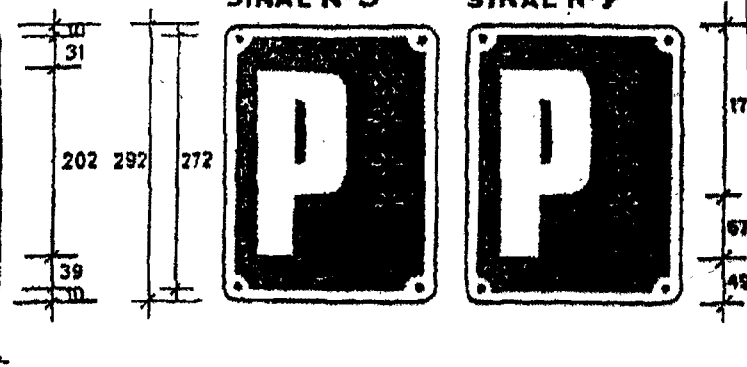
SINAL N°6



SINAL N°5

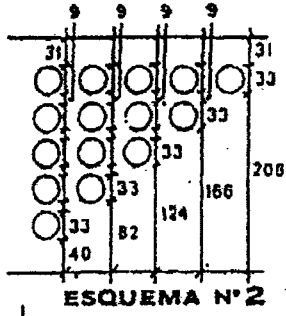


SINAL N°7





SINAL N°9



ESQUEMA N°2

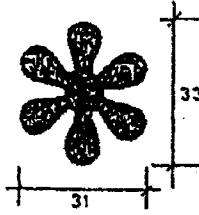
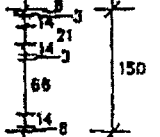
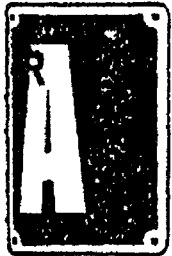
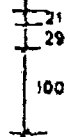
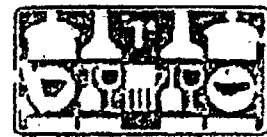


FIGURA B

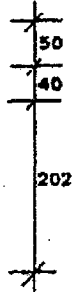
SINAL N°18



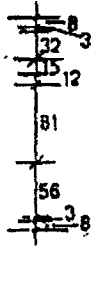
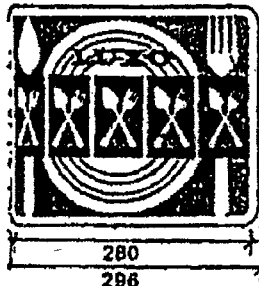
SINAL N°19



SINAL N°8



SINAL N°10



SINAL N°11

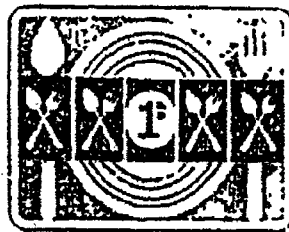
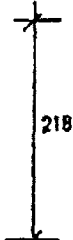


FIGURA C FIGURA D

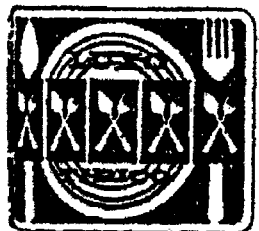
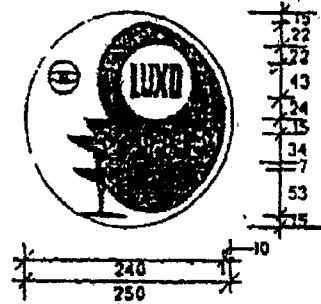
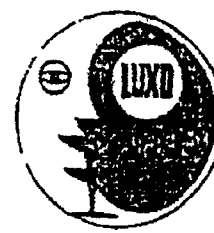


SINAL N°12

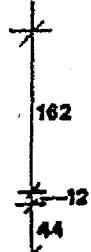


SINAL N°13

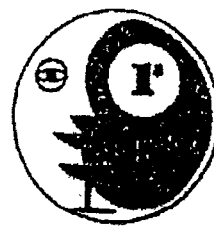
SINAL N°20



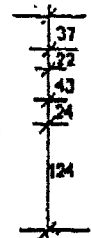
SINAL N°14



SINAL N°15



SINAL N°21



SINAL N°16



SINAL N°17

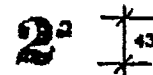


FIGURA E

PLACAS DE SINALIZAÇÃO

1. — As placas serão em acrílico branco opaco de 3mm de espessura, com moldagem de 1 cm.

Serão impressas em silk-screen, com tintas acrílicas com secagem a estufa.

Os parafusos de fixação serão de latão.

2. — Todas as dimensões figuradas são expressas em milímetros.

3. — Descrição dos sinais:

l) Estabelecimentos hoteleiros:

a) Hotéis — Sinal n.º 1:

Fundo azul-claro. A letra H e a barra circundante a branco.

As estrelas em amarelo-dourado em número correspondente à categoria do hotel (uma, duas, três, quatro ou cinco estrelas, e dispondo-se em cada uma das categorias (uma, duas, três, quatro ou cinco estrelas), conforme indicado no esquema n.º 1.

b) Hotéis residenciais — Sinal n.º 2:

Fundo azul-claro. A letra H e a barra circundante a branco. As estrelas em amarelo-dourado em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada uma das categorias (uma, duas, três, quatro ou cinco estrelas), conforme indicado no esquema n.º 1. A letra R em azul-da-prússia.

c) hotéis-apartamentos — Sinal n.º 3:

Fundo azul-claro. A letra H e a barra circundante a branco. As estrelas amarelo-dourado em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada uma das categorias (duas, três ou quatro estrelas), conforme indicado no esquema n.º 1. A letra A em azul-da-prússia.

d) Motéis — Sinal n.º 4:

Fundo azul-claro. A letra M e a barra circundante a branco. As estrelas em amarelo-dourado em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada uma das categorias (duas ou três estrelas), conforme indicado no esquema n.º 1. o símbolo (volante) em azul-da-prússia.

e) As estrelas que figuram nos sinais n.º 1 a 4 têm o formato e as dimensões constantes da figura A.

f) Pensões — Sinal n.º 5:

Fundo verde — claro. A letra P e a barra circundante a branco. As estrelas em verde-escuro em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada uma das categorias (uma, duas, três ou quatro estrelas), conforme indicado no esquema n.º 2.

g) Albergarias — Sinal n.º 6:

Fundo verde-claro A letra A e a barra circundante a branco. As estrelas em verde-escuro.

h) Pensões residenciais — Sinal n.º 7:

Fundo verde-claro. A letra P e a barra circundante a branco. A letra P e a barra circundante a branco.

A letra R em verde-escuro. As estrelas em verde-escuro em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada uma das categorias (uma, duas, três ou quatro estrelas), conforme indicado no esquema n.º 2.

i) Albergarias residenciais — Sinal n.º 8:

Fundo verde-claro. A letra A e a barra circundante a branco.

j) Estalagens — Sinal n.º 9:

Fundo verde-claro. A letra A e a barra circundante a branco. As estrelas em verde-escuro em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada uma das categorias (quatro ou cinco estrelas), conforme indicado no esquema n.º 2.

As estrelas que figuram nos sinais n.º 5 a 9 têm o formato e dimensões constantes da figura B.

II — Estabelecimentos similares:

m) Restaurantes de luxo — Sinal n.º 10:

Fundo amarelo, com a simbologia (talheres cruzados, estrelas, prato colher e garfo) aberta a branco. A palavra "luxo" e os retângulos, nos quais se inscrevem os talheres cruzados, em castanho, barra circundante a branco.

n) Restaurantes de 1.ª — Sinal n.º 11:

Fundo amarelo, com a simbologia (talheres cruzados, estrelas, prato, colher e garfo). A designação "1.ª" e os retângulos, nos quais se inserem os talheres cruzados e a designação da categoria, em castanho. Círculo, no qual se inscrevem a designação "1.ª" e a barra circundante, a branco.

o) Restaurantes de 2.ª — Sinal n.º 12:

Fundo amarelo, com a simbologia (talheres cruzados, estrelas, prato, colher e garfo) aberta a branco. A designação "2.ª" e os retângulos, nos quais se inserem os talheres cruzados e a designação da categoria, em castanho. Círculo, no qual se inscrevem a designação "2.ª" e a barra circundante, a branco.

p) Restaurantes de 3.ª, 13:

Fundo amarelo, com a simbologia (prato, colher e garfo) aberta a branco. A designação "3.ª" e o

q) Restaurantes típicos de 2.ª — Sinal n.º 16:

Igual ao sinal n.º 12, acrescido da palavra "típico", em castanho.

t) Restaurantes típicos de 3.ª — Sinal n.º 17:

Igual ao sinal n.º 13, acrescido da palavra "típico", em castanho.

u) Estabelecimento de bebidas de luxo — sinal n.º 18:

Fundo em rosa-velho, com simbologia aberta a branco. Barra transversal em castanho, com a simbologia nela inscrita aberta a branco. Círculo em castanho, no qual se inscreve, a branco, a palavra "luxo", barra circundante branca.

v) Estabelecimento de bebidas de 1.ª, 2.ª e 3.ª. Sinal n.º 19

Fundo em rosa-velho, com simbologia aberta a branco. Barra transversal em castanho, com retângulo, no qual ela se insere, em castanho.

Círculo, no qual se inscrevem a designação "3.ª" a barra circundante, a branco.

q) Restaurantes típicos de luxo Sinal n.º 10, acrescido da palavra "típico", em castanho.

r) Restaurantes típicos de 1.ª. — Sinal n.º 15:

Igual ao n.º 11, acrescido da palavra "típico", em castanho.

Simbologia nela inscrita aberta a branco, círculo em castanho, no qual se inscreve, a branco, a designação da categoria (1.ª, 2.ª, ou 3.ª). Estas designações têm o formato e as dimensões constantes das figuras C e D.

x) Salas de dança de luxo — Sinal n.º 20:

Fundo azul-claro, aberto a branco, com a simbologia e a palavra "luxo" em azul-prússia.

z) Salas de dança de 1.ª e 2.ª. — Sinal n.º 21:

Fundo azul-claro, aberto a branco, com a simbologia e a designação da categoria (1.ª ou 2.ª) em azul-da-Prússia. Estas designações têm o formato e as dimensões constantes da figura E.

4. A descrição constante do anterior n.º 3 entende-se apenas como auxiliar de leitura dos sinais figurados, devendo os interessados na produção deles reportar-se aos originais existentes no Centro de Informação e Turismo em tamanho natural e nas cores próprias e que, para efeitos de normalização, lhes serão facultados naquele Centro.

Anexo III



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
(Entidade Licenciadora)

Alvará n° _____

Faço saber aos que este Alvará virem que, em presença do processo respeitante ao pedido formulado por _____

De concessão de Alvará para _____

Localização _____

Nos termos do artigos _____

Concedo ao referido _____ o Alvará requerido.

É proibido alterar as condições físicas do estabelecimento sem a prévia autorização dada nos termos legais, sob pena de revogação deste Alvará.

Para constar se lavrou o presente Alvará que por mim _____ é assinado e devidamente autenticado com selo branco em uso nesta _____

()

Este alvará deverá estar sempre no estabelecimento em lugar bem visível ao público e ser presente a todos agentes de fiscalização.

Anexo IV



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
(Entidade Licenciadora)

CERTIFICADO DO GESTOR DE ESTABELECIMENTO
(Tipo de actividade)

Nos termos do artigo _____ o
titular é certificado como responsável nos seguintes termos:

Nome completo _____

Lugar e Data de Nascimento _____

Nacionalidade _____ Bilhete de Identidade / passaporte nº _____

Emitido por _____ Valido até _____ de _____ de _____

Formação em: _____

Instituição: _____

Local de Trabalho _____

Designação da Função Ocupacional _____

Maputo, aos _____ de _____ de _____

O Director Nacional

Anexo V

LIVRO DE
RECLAMAÇÕES

EXTRACTO DO REGULAMENTO

Artigo _____ - Em todos estabelecimentos de alojamento turístico, restauração e bebidas é obrigatório a fixação, em local bem visível, da indicação da existência do livro de reclamações.

Artigo _____ - 1. O livro de reclamações, será obrigatoriamente facultado aos clientes que o solicitem e exibam documentação comprovativo da sua identificação.

2. O livro de reclamações, de modelo constante do anexo V, deverá ter termos de abertura e enceramento assinado pelo responsável da entidade competente pelo seu licenciamento, com folhas numeradas e rubricadas pelo mesmo funcionário, podendo as assinaturas e rubricas ser de chancela.

3. Das reclamações nele exaradas deverá o responsável pela gestão do estabelecimento, enviar cópia integral à entidade competente para o licenciamento do estabelecimento, ou apresentar o próprio livro à entidade local do turismo, caso o licenciamento seja da competência de nível central no prazo de quarenta e oito horas.

4. É facultada ao responsável pela gestão do estabelecimento a apresentação de alegações que tiver por convenientes, no próprio livro ou na cópia referida no número 3.

5. Na hipótese prevista na última parte do número 3 deste artigo, a entidade local do turismo deverá exarar no próprio livro a menção de que o mesmo lhe foi presente, providenciando a comunicação pela via rápida à entidade competente para o licenciamento.

6. Quando o reclamante não o fizer, deve o responsável pela gestão do estabelecimento fazer constar no lugar próprio do livro o nome e a morada daquele.

TERMO DE ABERTURA

Há-de servir este livro para registrar as reclamações apresentadas nos termos do inciso do artigo _____.

É aberto a _____ de _____ de _____ e contém o número da páginas que no termo de encerramento, todas devidamente numeradas e rubricadas por mim.

O _____

Anexo VI



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

(Entidade Licenciadora)

a)

TABELA DE PREÇOS DE ALOJAMENTO

Denominação do estabelecimento

Classificação

Localização

Designação do aposento	PREÇOS	
	Moeda Nacional	
	Mínimo	Máximo

Autorizado em, aos de de 20.....

O

- a) Nome da Província
1. Esta tabela deve ser afixada em lugar visível e de fácil consulta pelo público.
 2. A falta de afixação será objecto de multa.
 3. Estão incluídos nesta lista de preços todos os impostos que directa ou indirectamente recaem sobre o consumidor.



República de Moçambique
(Entidade Licenciadora)

TABELA DE PREÇOS DE COMIDAS E BEBIDAS

Denominação do Estabelecimento _____
Classificação _____
Localização _____
Província _____

Designação do prato	COMIDAS		Designação da bebida	U/M	BEBIDAS	
	Preço				Preço	
	Moeda nacional				Moeda nacional	
	Máximo	Mínimo			Máximo	Mínimos
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

1. Esta tabela deve ser afixada em pelo menos 3 lugares visíveis e de fácil consulta pelo público
2. A falta de afixação será objecto de multa
3. Estão incluídos nesta lista de preços todos os impostos que directa ou indirectamente recaem sobre o consumidor.

Anexo VIII

Tabela das Taxas de Licenciamento

N/O	Actividade	Valor a pagar
1	Actividade de alojamento turístico	
1.1	Hotéis, lodges, complexo turístico, conjunto turístico e apartamento turístico	32.500.000,00 MT
1.2	Pensões e aldeamento turísticos	21.500.000,00 MT
1.3	Parques de campismo	13.000.000,00 MT
1.4	Aluguer de quartos para fins de turismo, casas de hóspedes, alojamento particular, unidades de turismo rural ou de agroturismo	17.000.000,00 MT
2	Actividade de licenciamento de restauração e bebidas	
2.1	Salas de dança	16.500.000,00 MT
2.2	Estabelecimentos de restauração e bebidas	24.500.000,00 MT
	Outras taxas	
3	Pela alteração do alvará	
3.1	Hotéis, lodges, complexo turístico, conjunto turístico e apartamento turístico	6.000.000,00 MT
3.2	Pensões e aldeamento turísticos	5.000.000,00 MT
3.3	Aluguer de quartos para fins de turismo, casas de hóspedes, alojamento particular, unidades de turismo rural ou de agroturismo	4.000.000,00 MT
3.4	Parques de campismo e Estabelecimentos de restauração e bebidas	3.500.000,00 MT
3.5	Salas de dança	3.000.000,00 MT
4	Pela renovação de licença de gestão	
4.1	Estabelecimentos de alojamento	2.000.000,00 MT
4.2	Estabelecimentos de restauração e bebidas	1.500.000,00 MT

Anexo IX

Tabela das Infracções e Penalidades

INFRACÇÃO	Penalidades	
	PENA	MULTA
1. Exercício e alterações ilegais de actividade		
1.1 Construção ilegal em lugar impróprio	Demolição	50.000.000.00 a 100.000.000.00 MT
1.2 Construção ilegal, em lugar adequado ao desenvolvimento do projecto	Embargo	20.000.000.00 a 50.000.000.00 MT
1.3 Exercício de actividade sem alvará		20.000.000.00 a 50.000.000.00 MT
2. Incumprimento dos Prazos de averbamento:		
2.1 Para alojamento turístico		10.000.000.00 MT
2.2 Para estabelecimento de restauração e Bebidas		5.000.000.00 MT
3. Uso de Denominação indevida		
3.1 Nos estabelecimentos de alojamento turístico		20.000.000.00 MT
3.2 Nos estabelecimentos de restauração e bebidas		15.000.000.00 MT
4. Prática de Preços não homologados		
4.1 Nos estabelecimentos de alojamento turístico		10.000.000.00 a 50.000.000.00 MT
4.2 Nos estabelecimentos de Restauração e bebidas		8.000.000.00 a 40.000.000.00 MT
5. Violação das Regras de Sanidade, higiene alimentar e limpeza		5.000.000.00 a 30.000.000.00 MT
5.1 Acumulação de informação por violação das regras de sanidade, higiene alimentar e limpeza	Suspensão até seis meses	5.000.000.00 a 30.000.000.00 MT
6. Violação das regras de segurança, contra incêndio		15.000.000.00 a 50.000.000.00 MT
7. Prática reiterada de infracções graves que atentem contra a do turismo ou coloquem em risco os utentes	Encerramento	
8. Violação dos Direitos e deveres previstos nos artigos da Lei do Turismo		10.000.000.00 a 50.000.000.00 MT
9. Outras infracções não previstas na presente tabela (Infracções diversas)		5.000.000.00 a 10.000.000.00 MT

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto n.º 41/2005

de 30 de Agosto

O processo de reordenamento do sector de turismo ganhou uma nova dinâmica com a aprovação da política do turismo e estratégia da sua implementação, através da Resolução n.º 14/2003, de 4 de abril.

Mostrando-se necessário introduzir melhorias na organização e disciplina das agências de viagens e de profissionais de informação turística, ao abrigo da competência fixada no n.º 1 do artigo 29 da Lei n.º 4/2004, de 17 de Junho, o Conselho de Ministros decreta:

Artigo 1.º É aprovado o Regulamento das Agências de Viagens e Turismo e de Profissionais de Informação Turística, anexo ao presente decreto de que faz parte integrante.

Art. 2.º É revogado o Decreto n.º 70/99, de 5 de Outubro, e toda a legislação que contrarie o disposto no presente Regulamento.

Aprovado pelo Conselho de Ministros, aos 24 de Agosto de 2005.

Publique-se.

A Primeira-Ministra, *Luisa Dias Diogo*.

Regulamento das Agências de Viagens e Turismo e de Profissionais de Informação Turística

CAPÍTULO I

Disposições gerais

ARTIGO 1

Definições

Para efeitos do presente regulamento, deve entender-se por:

1. *“A forfait”* – Viagens organizadas em conformidade com as especificações do cliente cujo preço inclui todos os serviços programados.

2. *Agência de viagens e turismo* – Empresa que, sendo titular da respectiva licença e se constitua nos termos do presente regulamento, exerça actividade comercial destinada a pôr bens e serviços turísticos à disposição de quem pretenda utilizá-los.

3. *Atração turística* – Elemento natural ou artificial que proporciona um interesse susceptível de motivar as pessoas a deslocarem-se. As atrações são naturais quando obra da própria natureza ou bens de património históricos, cultural, artístico, etc. E artificiais quando criadas ou promovidas com objectivo comercial.

4. *Balcão de informação turística* – local onde se divulga e publicita informação turística nacional, podendo ser gerida por entidades públicas ou privadas.

5. *Caçador-Guia* – Indivíduo legalmente autorizado a conduzir excursões venatórias ou safaris de caça e a acompanhar turistas em turismo contemplativo, fotográfico ou filmagens, da fauna bravia e do seu habitat.

6. *Centro de informação turística* – local onde se divulga e publicita informação turística nacional, sendo apenas gerida por entidades públicas.

7. *Circuito turístico* – Excursão com horários autorizados oficialmente. Os circuitos turísticos são, normalmente,

organizados por empresas especializadas, em automóvel, barco, passeio pedestre ou de bicicleta, incluindo visitas acompanhadas a museus, monumentos e locais de interesse turístico, entre outros. O circuito turístico pode-se chamar sightseeing e neste caso tem duração de meio dia ou dia completo ou pode ser uma excursão realizada no estrangeiro e ter duração de um ou mais dias, dependendo do programa.

8. *Comissão* – Remuneração paga à agência de viagens e turismo pela intermediação entre o viajante e o produtor dos serviços de alojamento, transportes e outros que o viajante procura e consome;

9. *Cruzeiro marítimo* – viagem circular de barco, por um determinado tempo incluindo o alojamento, refeições e facilidades a bordo, bem como a possibilidade de visita a locais de paragem previamente indicados;

10. *Excursão* – Serviço turístico complexo constituído obrigatoriamente, pela prestação de transportes e serviços, com operários previamente definidos e preços fixos por pessoa.

11. *Guia comunitário* – indivíduo que não possuindo as qualidades de profissional de informação turística, exerce essa profissão na sua comunidade, desde que devidamente autorizado.

12. *Guia excursionista* – Profissional de informação turística que acompanha, presta informação e assistência permanente a grupos de turistas, em suas viagens e deslocações entre as diferentes localidades que integram o programa de excursão, seguindo roteiros ou itinerários turísticos, previamente estabelecidos, de âmbito regional, nacional ou internacional.

13. *Guia intérprete* – Profissional de informação turística que acompanha e informa os turistas em viagem e visitas a locais de interesse turístico e patrimonial. Durante os circuitos turísticos prestam diversas informações, quer sejam de interesse histórico e cultural, quer ainda de carácter geral. Também prestam informações acerca da conjuntura nacional, quer a nível político como económico e social.

14. *Guia local* – Profissional de informação turística que acompanha e informa a turistas, individualmente ou em grupo, em localidade determinada e suas vizinhanças, seguindo o itinerário ou roteiros locais de visita previamente estabelecidos.

15. *Guia regional* – Profissional de informação turística que acompanha, e presta informações e assistência a turistas em itinerários ou roteiros locais, inter-municipais ou inter-regionais para visita a seus atractivos turísticos.

16. *Guia turístico* – Profissional de informação turística responsável pela condução de um grupo, numa excursão ou numa visita guiada, podendo quando especializada em horário de arte; acompanhar turistas em visita a museus, monumentos e outros edifícios de interesses histórico ou cultural, aliada ao conhecimento profundo de línguas estrangeiras;

17. *Modalidades de viagens* – Viagens turísticas, entre outras, a excursão, os cruzeiros, o circuito turístico e viagens “a forfait”.

18. *Operador Turístico* – Agente de turismo que organiza e se especializa na combinação de bens e serviços turísticos num pacote adquiridos aos respectivos produtores e que os vende da sua rede de distribuição ou agências de viagens.

19. *Profissional de informação turística* – Guia turístico ou qualquer outra pessoa que tenha referências e competência profissional, encarregue de acompanhar a tempo inteiro ou a tempo parcial, turistas nas visitas de monumentos, museus e sítios turísticos, e ou fornecer-lhes comentários e explicações de toda ordem.

20. *Propaganda* – Conjunto de técnicas de comunicação que visam a divulgação de uma ideia ou de uma causa.

21. *Publicidade* – Conjunto de técnicas de comunicação com o público, visando a divulgação, promoção e venda de um produto ou serviço, mediante a utilização paga do espaço ou tempo nos meios de comunicação social.

22. *Reserva* – Bloqueamento de espaço nos transportes e nos estabelecimentos de alojamento turístico que garanta ao interessado a sua utilização posterior, podendo ser antes da liquidação do valor correspondente ao espaço reservado.

23. *Sazonalidade* – fenómeno decorrente de mutação regular das condições atmosféricas, que reflecte na desigual distribuição temporal de movimento turístico ao longo do ano, bem como, a desigual intensidade na procura de serviços turísticos.

24. *Serviços de licenciamento*: Serviços públicos que tem como objectivo a facilitação dos procedimentos de licenciamento, através da análise e encaminhamento dos mesmos a entidades responsáveis pela sua autorização.

25. *Tarifa* – Preço de serviço fixado por um operador e sujeito a aprovação governamental quando se trata de serviços em regime de concessão ou serviços de interesse público. Nesse caso, as tarifas não podem ser alteradas sem o consentimento formal das actividades.

26. *Técnico de informação turística* – indivíduo que, sendo profissional de informação turística, exerce a sua actividade num balcão de informação turística ou centro de informação turística.

27. *Turismo* – Conjunto de actividades profissionais relacionadas com o transporte, alojamento, alimentação e actividades de lazer destinadas a turistas.

28. *Viagem Turística* – Deslocação determinada ou associada a fins turísticos, qualquer que seja o meio de transporte.

ARTIGO 2

Objecto

O presente Regulamento tem por objecto reger o licenciamento e funcionamento das agências de viagens e turismo bem como a autorização do exercício da actividade de profissional de informação turística.

ARTIGO 3

Âmbito de aplicação

O presente regulamento aplica-se às agências de viagens e turismo e aos profissionais de informação turística.

ARTIGO 4

Exercício da actividade

A instalação, alteração, ampliação, mudança de localização, funcionamento e encerramento definitivo da actividade de agência de viagens e turismo bem como a suspensão da sua actividade, e de profissionais de informação turística, carece de autorização do Ministro que tutela o sector do Turismo nos termos do presente regulamento.

ARTIGO 5

Denominação de agências de viagens e turismo

1. Na denominação da agência de viagens e turismo não podem ser incluídas expressões que não correspondam aos serviços nele prestados ou que induzam em erro sobre a sua classificação.

2. As agências de viagens e turismo referidos no número anterior não podem usar denominação diferente da autorizada, nem por qualquer forma aludir à anterior, caso tenha sido alterada.

3. É livre a escolha da denominação devendo o requerente juntar ao pedido a tradução por entidade ajuramentada quando se trate de língua estrangeira ou tradução livre, para língua oficial, quando se trate de línguas nacionais.

4. Não será autorizado o uso de denominação contrária à ordem pública ou moral.

CAPITULO II

Actividade de agenciamento

ARTIGO 6

Actividades das Agências de Viagens e Turismo

1. Constituem actividades próprias das agências de viagens:

- a) Organização e execução de viagens turísticas;
- b) Recepção, transferência e assistência ao turista;
- c) Representação de agências de viagens nacionais ou estrangeiras;
- d) Obtenção de passaportes ordinários, certificados colectivos de identidade e viagens e respectivo visto;
- e) Aquisição e venda de bilhetes de passagem em qualquer meio de transporte, reservas de lugares, expedição e transferências de bagagens que se relacionem com esses bilhetes;
- f) Realização em companhias autorizadas, de seguros de acidente, de bagagens ou de outra espécie, que cubram riscos derivados de actividades turística;
- g) Reservas em estabelecimentos de alojamento turístico e de restauração e bebidas;

2. As actividades das alíneas e) e g) consideram-se próprias das agências de viagens quando exercidas a título de mediação.

3. É facultado às agências de viagens de que trata o presente regulamento solicitar aos serviços públicos, em nome dos seus clientes, a documentação pertinente às actividades emanadas no n.º 1 do presente artigo.

ARTIGO 7

Serviços complementares ou actividades compatíveis

1. Além das actividades enunciadas no artigo anterior, as agências de viagens podem prestar quaisquer outros serviços que sejam complementares da actividade turística, designadamente:

- a) Prestar informações turísticas, difundir o material de propaganda e fornecer ou distribuir guias turísticos de transportes, horários e publicações similares;
- b) Exercer a actividade de intermediação na celebração de contratos com as empresas que exploram a indústria de aluguer de automóveis com ou sem condutor, para o aluguer desses veículos;
- c) Providenciar a expedição, depósito, transferência e despacho de bagagens;
- d) Reserva e venda de bilhetes para quaisquer eventos públicos;
- e) Deliciar a obtenção de licença de caça ou pesca para turistas.

2. Tratando-se de actividades compatíveis, é aplicável para as agências de viagens o disposto no artigo 11 do presente Regulamento.

3. As agências de viagens podem ainda promover a organização de safaris de caça ou fotográficos, e exercer a simples mediação nessa actividade, devendo, observar a legislação em vigor sobre a actividade de turismo cinegético.

ARTIGO 8

Intervenção das Agências de Viagens

1. A organização de excursões com fins lucrativos só pode ser realizada com a intervenção das agências de viagens.

2. Presume-se sem fins lucrativos quando se trate de:

- a) Excursão organizada por estabelecimentos de ensino ou associações, nas quais tomem parte elementos desses estabelecimentos ou os beneficiários dessas associações;
- b) Grupos constituídos por elementos residentes na mesma província desde que nela não exista a agência de viagens.

ARTIGO 9

Actividade dos Operadores Turísticos

1. Quando a actividade de agenciamento for a grosso, organizando-se pacotes turísticos em grandes quantidades e a preços reduzidos, considera-se esta como sendo a actividade de operadores turísticos.

2. Os operadores turísticos não podem vender os seus produtos directamente ao público, senão através de sucursais retalhistas ou outras agências de viagens.

ARTIGO 10

Actividades complementares

As actividades referidas nos artigos anteriores são exercidas sem prejuízo:

- a) Das actividades próprias das empresas transportadoras;
- b) Das vendas de bilhetes e da prestação de informações sobre viagens por empresas;
- c) Das transportadoras e seus agentes, no que respeita a outras empresas congéneres, com as quais tenham serviços combinados, e relativamente às pessoas que utilizem ou pretendam utilizar esses serviços;
- d) Das actividades específicas dos guias turísticos, quando exercidas como profissão liberal;
- e) Do serviço de recepção e transporte realizado pelos estabelecimentos de alojamento turístico, aos hóspedes que chegam ou estão de partida.

ARTIGO 11

Actividades compatíveis

1. As agências de viagens e turismo podem exercer nas suas instalações não só as actividades que lhes são próprias, como também quaisquer outras que não se mostrem incompatíveis, devendo para tal requerer, à entidade competente a respectiva autorização.

2. Havendo autorização, as agências de viagens e turismo devem individualizar e separar convenientemente as várias actividades.

3. Compete à entidade licenciadora pronunciar-se sobre as incompatibilidades, caso a caso, relativas ao exercício simultâneo de diferentes actividades pela agência de viagens e turismo.

CAPÍTULO III

Licenciamento das Agências de Viagens e Turismo

ARTIGO 12

Competência

A autorização para a instalação, ampliação, mudança de localização, encerramento de agência de viagens e turismo bem como a suspensão da sua actividade é da competência do Ministro que tutela o sector do turismo.

ARTIGO 13

Delegação de competências

O Ministro que tutela o sector do turismo pode delegar no Governador Provincial a competência referida no artigo anterior.

ARTIGO 14

Instrução do processo

1. Compete à entidade licenciadora a instrução do processo de licenciamento das actividades de agência de viagens.

2. A instrução referida no número anterior deve estar concluída no prazo de vinte dias úteis.

3. Ocorrendo a delegação de competências nos termos do artigo 13, a instrução do processo é realizada pela entidade responsável pelo sector do turismo a nível provincial.

ARTIGO 15

Pedido de licenciamento

1. O pedido de licenciamento deve ser formulado em requerimento dirigido ao Ministro que tutela o sector do turismo mencionado:

- a) Denominação e sede social da entidade que irá explorar a actividade de agenciamento;
- b) Se a actividade requerida é de agência de viagens ou operador turístico;
- c) Localização da agência de viagens e turismo;
- d) Valor do investimento;
- e) Número de postos de emprego a criar.

2. Ao requerimento deve-se juntar:

- a) Acta da assembleia geral constitutiva da sociedade comercial, e proposta de estatutos, devendo estar previsto o exercício da actividade de agência de viagens, de operador turístico e outra compatível;
- b) Planta das instalações destinadas ao exercício da actividade na escala de 1:100 com a respectiva legenda indicando, a zona administrativa e de atendimento ao público;
- c) Plano técnico e justificativo de oportunidade da agência de viagens e turismo no quadro das actividades turísticas da região e do País, tendo em conta o desenvolvimento turístico nacional;
- d) Memória descritiva.

ARTIGO 16

Pareceres

1. É obrigatório o pedido de parecer da autoridade local do Estado ou do Município e das instituições com competência em matéria de sanidade e segurança contra incêndios, da área onde se pretenda instalar a sede da agência de viagens e turismo.

2. Podem ser solicitados pareceres a outras entidades, públicas ou privadas, quando tal se mostrar necessário para a conclusão da instrução do processo.

3. A entidade licenciadora pode solicitar ao proponente ou quaisquer entidades públicas, e ainda às associações económicas respectivas, os elementos necessários à instrução do processo referente à idoneidade do directór.

4. A falta de resposta no prazo dez (10) dias úteis contados a partir da data da recepção do pedido do parecer equivale a não oposição ao deferimento do pedido.

ARTIGO 17

Decisão

1. A entidade competente para licenciar deve decidir sobre o pedido no prazo de quinze (15) dias úteis após a instrução do processo.

2. A entidade instrutora do processo deve notificar o requerente da decisão no prazo de cinco (5) dias úteis, a contar da data da decisão superior sobre o pedido.

ARTIGO 18

Pedido de Vistoria

1. Uma vez comunicada a decisão a que se refere o número 2 do artigo anterior, o requerente deve solicitar à entidade instrutora do processo no prazo de sessenta (70) dias úteis, a realização de vistoria.

2. Ao requerimento do pedido de vistoria, deve-se juntar os seguintes documentos:

- a) Cópia autenticada do contrato de arrendamento ou título de propriedade do imóvel onde será exercida a actividade;
- b) Certidão do registo comercial definitiva;
- c) *Curriculum Vitae* do director proposto para a agência de viagens e turismo;
- d) Documento comprovativo da habilitação literária do director proposto em turismo ou equivalente, ou ainda, da experiência profissional, de pelo menos três anos;
- e) Garantia Bancária, com validade mínima de um ano;
- f) Seguro, com validade mínima de um ano.

3. O incumprimento do previsto nos números anteriores implica a caducidade da autorização e arquivo do respectivo processo.

ARTIGO 19

Realização da Vistoria

1. O início do exercício das actividades previstas no presente Regulamento está condicionado à realização de vistoria para a verificação da conformidade dos termos e condições em que o pedido tiver sido autorizado.

2. A vistoria é realizada por uma brigada que integra:

- a) Um representante da entidade instrutora, que a preside;
- b) Um representante das autoridades administrativas locais;
- c) Um representante do órgão local da saúde;

3. Em razão da matéria, podem ser convidadas outras instituições a participarem na vistoria.

4. Compete ao órgão que tutela o sector do turismo a nível provincial a realização da vistoria no prazo de dez dias úteis após o pedido, sem prejuízo de a entidade instrutora do processo participar das vistorias.

ARTIGO 20

Licença, sua validade e renovação

1. A comprovação da autorização para a abertura e exercício da actividade de agência de viagens e turismo é feita através da emissão de licença pelo responsável da entidade licenciadora, de acordo com o modelo constante do anexo II.

2. A licença referida no número anterior tem a validade de cinco anos.

3. Uma vez emitida a licença, a agência de viagens e turismo deve adquirir e afixar a respectiva placa de sinalização, de acordo com o modelo constante do anexo III, no prazo máximo de quinze (15) dias, contados da data da recepção da licença.

4. A licença deve estar disponível e estar afixada na agência de viagens e turismo.

5. A renovação da licença é feita mediante requerimento dirigido à entidade licenciadora, estando a caução e o seguro regularizado, devendo-se ainda juntar o original da licença anterior.

ARTIGO 21

Caducidade

1. A licença caduca quando:

- a) Após a emissão da licença referida no artigo 20 não for exercida a actividade de agenciamento por um período igual ou superior a noventa (90) dias.
- b) A agência de viagens e turismo interromper o exercício da sua actividade por um período igual ou superior a noventa (90) dias, sem causa justificativa, devidamente autorizada pela entidade licenciadora;
- c) A agência de viagens e turismo não renovar a licença, título da prestação da caução ou seguro durante os 15 dias que se seguem após a data limite da sua validade.

2. A verificação da caducidade obriga a agência de viagens e turismo a devolver a licença a entidade licenciadora.

ARTIGO 22

Abertura de Sucursal ou Delegação

1. É permitida à representação de agência de viagens e turismo, nacional ou estrangeira, devendo a sua abertura obedecer os trâmites constantes do presente Regulamento no que respeita ao licenciamento e seu funcionamento.

2. Para além dos elementos e documentos a juntar nos termos referidos no artigo 15 ao pedido de abertura de sucursal ou delegação deve ser juntos os seguintes:

- a) Documento comprovativo da existência legal da agência de viagens e turismo segundo a legislação do respectivo país;
- b) Declaração da agência de viagens e turismo a ser representada que autoriza o requerente a ser sua sucursal ou delegação no país.

3. Quando se pretender que a delegação seja exercida por uma agência de viagens e turismo já licenciada e em funcionamento, apenas é exigível o previsto na alínea a) e b) do número anterior, podendo no entanto, a entidade licenciadora realizar vistoria oficiosa.

ARTIGO 23

Transmissão de propriedade e cessão de exploração

1. A transmissão de propriedade e a cessão de exploração da actividade de agência de viagens e turismo deve ser comunicada a entidade licenciadora, no prazo de trinta dias.

2. A comunicação a que refere o número anterior deve ser acompanhada de documentos comprovativos podendo a entidade licenciadora realizar vistoria oficiosa.

ARTIGO 24

Substituição da licença

1. Para além do previsto no artigo anterior, a licença é alterada com a modificação de qualquer dos seus elementos de acordo com o modelo constante do anexo II.

2. Verificando-se o previsto no número anterior, deve a agência de viagens requer a alteração da licença no prazo de trinta dias, podendo a entidade licenciadora realizar vistoria.

CAPÍTULO IV

Exercício da actividade de profissional de informação turística

SECÇÃO I

Categorias de profissional de informação turística

ARTIGO 25

Profissionais de informação turística

1. São profissionais de informação turística:

- a) Guias Turísticos;
- b) Técnicos de informação turística.

2. Os Guias Turísticos classificam-se em:

- a) Caçador-guia;
- b) Guias comunitários;
- c) Guias excursionistas;
- d) Guias intérpretes;
- e) Guias locais;
- f) Guias regionais.

3. A actividade de guia turístico pode ser exercida a título independente ou subordinado.

4. Por diploma do Ministro que tutela o sector do Turismo, podem ser criadas outras categorias de profissional de informação turística ou acrescer-se a classificação de guias turísticos.

ARTIGO 26

Técnicos de informação turística

Nos centros e balcões de informação turística devem existir técnicos de informação turística para prestar informações turísticas, difundir material de propaganda e publicações similares aos turistas e demais interessados.

SECÇÃO II

Exercício da actividade de profissional de informação turística

ARTIGO 27

Pedido

1. O pedido para o exercício da actividade de profissional de informação turística, deve ser feito mediante requerimento dirigido ao ministro que tutela o sector do turismo, no qual se juntam os seguintes documentos:

- a) Fotocópia autenticada de Bilhete de Identidade ou outro documento equivalente;
- b) *Curriculum Vitae*;
- c) Certificado do registo criminal;
- d) Cópia autenticada do certificado de habilitação específica, emitido pela autoridade competente.

2. O certificado referido no número anterior deve, entre outros, incluir as disciplinas feitas e que tenham relação com a actividade que se pretende exercer.

3. Podem igualmente ter acesso à actividade de profissional de informação turística, os detentores de certificados de habilitação obtidos no estrangeiro, desde que legalmente reconhecidos por autoridade nacional competente.

ARTIGO 28

Identificação

1. O profissional de informação turística está autorizado a exercer a sua actividade após a obtenção do respectivo cartão junto da entidade licenciadora, de acordo com o modelo constante do anexo IV.

2. É obrigatório o uso exterior do cartão de identificação pelos profissionais de informação turística, quando no exercício da sua actividade.

3. Os candidatos a guias que frequentem o respectivo curso de habilitação têm o direito ao uso de cartão de identificação próprio, de acordo com o modelo constante do anexo V, quando à título de estágio, acompanhem viagens turísticas.

4. O acompanhamento de viagens turísticas por candidatos estagiários deve ser expressamente autorizado pela agência de viagens e turismo ou outra entidade responsável pelo estagiário e não dispensa a presença do guia turístico em exercício.

5. O cartão de profissional de informação turística tem a validade de três anos, e é renovável.

ARTIGO 29

Renovação de cartão de identificação

A renovação do cartão de identificação é feita, mediante requerimento do interessado, acompanhado dos seguintes documentos:

- a) Certificado do registo criminal;
- b) Carta abonatória da agência de viagens e turismo a que se encontra vinculado ou associação representativa dos profissionais de informação turística;
- c) Cartão de identificação anterior.

ARTIGO 30

Veracidade das informações

Os profissionais de informação turística devem rigoroso respeito a verdade nas informações que prestem aos clientes das agências de viagens e turismo, mantendo actualizados os seus conhecimentos sobre o País, de modo a poderem prestar informações correctas sobre o mesmo.

ARTIGO 31

Outros Requisitos

Os requisitos relativos às habilitações literárias e outros inerentes ao acesso à actividade de profissional de informação turística são definidos por diploma conjunto dos ministros que tutelam as áreas do turismo, educação e trabalho.

SECÇÃO III

Obrigatoriedade de guia turístico

ARTIGO 32

Guias turísticos

1. Nas viagens turísticas é sempre obrigatório o acompanhamento dos turistas, desde o início até ao final do circuito, por guias turísticos, na proporção seguinte:

- a) Um por cada autocarro ou carruagem de caminho de ferro;
- b) Nos demais casos, um por cada trinta pessoas.

2. Nos cruzeiros, excursões e viagens colectivas “a forfait” organizadas no estrangeiro, que vierem consignadas a uma agência de viagens e turismo nacional é, nos termos do número anterior, obrigatória a intervenção de guias turísticos, nas mesmas circunstâncias em que o seria se a organização fosse nacional.

ARTIGO 33

Obrigatoriedade de guias turísticos

1. As agências de viagens e turismo devem fornecer guias turísticos aos seus clientes quando se trata de circuitos turísticos ou viagens organizadas.

2. Os serviços prestados pelos guias referidos no número anterior do presente artigo entendem-se como prestados pelas agências de viagens e turismo a que aqueles representam.

CAPITULO V

Relações entre as Agências de Viagens e Turismo com estabelecimentos de alojamento turístico

ARTIGO 34

Depósito

1. No caso de reservas feitas pelas agências de viagens e turismo em estabelecimentos de alojamento turístico devem àquelas prestar, se os estabelecimentos o exigirem, depósito que vale como antecipação do preço devido a final.

2. Quando estabelecimento faça a exigência do depósito, a reserva não deve considerar-se confirmada, enquanto não tiver sido realizado pela agência de viagens e turismo o depósito correspondente.

3. No caso de a agência de viagens e turismo exigir resposta telegráfica à sua solicitação de reserva, fica obrigada a utilizar a forma de resposta paga.

ARTIGO 35

Limite do depósito

O depósito a que se refere o artigo anterior não deve exceder a importância correspondente a um dia de alojamento por cada dez dias de ocupação reservada, ou fracção deste tempo e, por cada quatro reservado.

ARTIGO 36

Resolução de reservas

1. As agências de viagens e turismo podem anular as reservas que tenham efectuado para viagens individuais, desde que o façam com antecedência mínima de vinte e quatro horas, salvo convenção em contrário.

2. No caso de viagens colectivas o prazo mínimo de antecedência da anulação, é de cinco dias, salvo convenção em contrário.

3. Com antecedência mínima de cinco dias em relação à data da chegada, devem as agências confirmar o número definitivo de pessoas que compõem o grupo, salvo convenção em contrário.

4. A anulação das reservas de acordo com o previsto nos números anteriores, implica o reembolso pelo estabelecimento de alojamento turístico do montante pago antecipadamente, salvo convenção em contrário.

ARTIGO 37

Indemnização

1. Quando a agência de viagens e turismo anula as reservas, com inobservância dos prazos estabelecidos no artigo anterior, os estabelecimentos de alojamento turístico podem reclamar, a título de indemnização importância correspondente ao depósito estabelecido no artigo 34, por aposento que não tenham podido ocupar.

2. No caso de viagens colectivas, o estabelecimento de alojamento turístico tem direito a indemnização calculada por cada aposento reservado e não ocupado.

ARTIGO 38

Data de pagamento

Salvo convenção em contrário, as agências de viagens e turismo devem efectuar o pagamento aos estabelecimentos de alojamento turístico no prazo máximo de quinze dias, contados a partir da apresentação da factura.

CAPITULO VI

Caução, seguro e responsabilidade civil

ARTIGO 39

Caução

1. O exercício das actividades previstas no presente Regulamento está sujeito a prestação de caução, a favor da entidade licenciadora, no valor de 500.000.000,00 MT ou 250.000.000,00 MT conforme se trate de operador turístico ou agência de viagens.

2. A caução é prestada através de depósito em dinheiro ou de título, seguro ou garantia bancária.

3. O título da prestação de caução deve ser depositado junto a área responsável pelo licenciamento.

4. A garantia resultante da caução abrange todos os actos praticados durante a sua vigência;

5. No caso de encerramento da agência de viagens e turismo, seja qual for a causa, a caução mantém-se em vigor durante os seis meses seguintes ao encerramento e responde por todas as reclamações apresentadas durante esse prazo; desde que emergente de obrigações contraídas antes do encerramento e em conformidade com o presente Regulamento;

6. Para efeitos do estabelecido no número anterior o encerramento deve ser comunicado a entidade licenciadora com antecedência mínima de trinta dias;

7. Se a caução for accionada, deve a entidade licenciadora comunicar a agência de viagens e turismo, ficando esta obrigada a repor o montante accionado no prazo máximo de trinta dias.

ARTIGO 40

Accionamento da caução

1. O cliente interessado em accionar a caução deve requer à entidade licenciadora.

2. O requerimento deve ser instruído com os elementos comprovativos dos factos alegados e apresentado, incluindo o contrato, quando exista, no prazo máximo de 20 dias úteis após a verificação dos factos alegados.

3. A entidade licenciadora deve decidir sobre o pedido de accionamento da caução, no prazo máximo de quinze dias.

4. Em caso de accionamento da caução, aplica-se o disposto no número 7 do artigo anterior.

ARTIGO 41

Âmbito de cobertura da garantia de responsabilidade

1. Para a garantia da responsabilidade perante os clientes emergentes do exercício da sua actividade a agência de viagens e turismo é obrigada a prestar caução, nos termos do artigo 39 do presente regulamento.

2. Sem prejuízo do disposto no artigo 39 estão abrangidos no âmbito da garantia referida do número anterior:

- a) O reembolso dos montantes entregues pelos clientes;
- b) O reembolso dos gastos suplementares suportados pelos clientes em consequência da não prestação dos serviços acordados ou a sua prestação insuficiente ou defeituosa;
- c) O ressarcimento dos danos patrimoniais e não patrimoniais causados a clientes ou a terceiros, por acções ou omissões das agências de viagens e turismo, ou respectivos representantes;
- d) O repatriamento dos clientes e a sua assistência, até ao ponto de partida ou de chegada.

ARTIGO 42

Seguro

1. O seguro destina-se a garantir a responsabilidade civil profissional resultante da actividade da agência de viagens e turismo e deve manter-se sempre actualizado e em vigor.

2. A cobertura do seguro não pode ser inferior a 100 000 000,00MT.

3. O seguro deve cobrir os danos patrimoniais e não patrimoniais causados aos clientes ou a terceiros, por acções ou omissões dos representantes ou das pessoas ao serviço das agências de viagens e turismo, pelos quais estes sejam civilmente responsáveis.

4. O seguro previsto neste artigo deve cobrir especificamente os gastos suplementares suportados pelos clientes em consequência de não prestação dos serviços acordados ou da sua prestação insuficiente ou defeituosa.

5. Desde que a agência de viagens e turismo organize ou se proponha organizar viagens turísticas ao estrangeiro, o seguro deve ser válido para todos os países visitados.

ARTIGO 43

Âmbito de cobertura do seguro

1. Não são abrangidos no âmbito de cobertura do seguro, os seguintes

- a) Danos ou prejuízos causados aos representantes legais das agências de viagens e turismo e às pessoas ao seu serviço;
- b) Danos provocados pelo cliente ou por terceiro ou resultantes do não cumprimento das normas em vigor respeitantes aos serviços prestados pela agências de viagens e turismo ou das instruções dadas por esta.

2. Podem ainda ser excluídos do seguro os danos ou prejuízos causados por acidentes ocorridos com os meios de transporte utilizados nos serviços prestados pelas agências de viagens e turismo, desde que estes não lhe pertençam exclusivamente.

3. No caso previsto no número anterior, a exclusão ocorre quando o transportador tenha em vigor o seguro válido pelas normas vigentes para o meio de transporte utilizado.

CAPITULO VII

Livro de reclamações

ARTIGO 44

Obrigatoriedade do livro de reclamações

Em todas as agências de viagens e turismo é obrigatória a fixação em local bem visível o livro de reclamações.

ARTIGO 45

Procedimento sobre reclamações

1. O livro de reclamações, de modelo constante do anexo VI, deve ser facultado aos clientes que o solicitem e exibam documento comprovativo da sua identificação, salvo se, por conhecimento pessoal, o responsável pela gestão da agência de viagens e turismo o dispensar.

2. O livro de reclamações, deve ter termos de abertura e de encerramento assinado por um funcionário superiormente indicado, com folhas em triplicado devidamente rubricadas pelo mesmo funcionário.

ARTIGO 46

Alegações

É facultado a o director da agência de viagens e turismo a apresentação de alegações que tiver por convenientes, devendo remeter no prazo de quarenta e oito horas, cópias da reclamação e das alegações aos competentes serviços de inspecção, os quais providenciam a comunicação pela via mais rápida à inspecção geral, quando for aplicável.

CAPÍTULO VIII

Viagens turísticas

SECÇÃO I

Meios de transporte

ARTIGO 47

Qualidade dos meios do transporte

1. Os circuitos turísticos são sempre efectuados em meios de transportes apropriados para actividade afim.

2. Tratando-se de veículos automóveis, em que o número de excursionistas exceda a lotação de um ou mais automóveis pesados e o transporte dos excedentes se torne mais económico em veículos ligeiros, pode-se também permitir que estes sejam utilizados, formando comboio com aqueles, desde que possuam boas condições de visibilidade.

3. Os circuitos podem realizar-se em automóveis ligeiros com boas condições de visibilidade, desde que se cumpram as regras estabelecidas quanto a sua lotação.

ARTIGO 48

Transporte de mercadorias

Durante os circuitos turísticos é proibido o transporte de mercadorias, salvo a bagagem dos turistas, sendo também lícito a empresa recusar aquela que pelas suas dimensões ou natureza possa prejudicar a segurança ou a comodidade dos excursionistas.

ARTIGO 49

Licenciamento dos meios de transporte

1. As agências de viagens e turismo têm direito ao licenciamento dos meios de transporte, unicamente com vista a o exercício das actividades que lhe são próprias.

2. O licenciamento que se refere o número anterior, deve obedecer ao disposto em legislação específica.

SECÇÃO II

Anúncio de programas e circuitos turísticos

ARTIGO 50

Anúncio de programas

1. As excursões e cruzeiros são sempre anunciadas pelas agências que as organizam, através dos meios de informação, com antecedência de dez dias em relação a data de partida, e para o efeito, os anúncios são feitos no mínimo duas vezes por cada realização.

2. Dos anúncios devem constar, obrigatoriamente, o preço, itinerário e a menção sumária dos serviços acessórios, além da indicação da agência de viagens e turismo organizadora.

3. Quando as viagens turísticas incluam deslocação ao estrangeiro, os respectivos planos e preços devem previamente ser submetidos à aprovação pela entidade que superintende o sector do turismo.

ARTIGO 51

Circuitos turísticos

1. As agências de viagens e turismo podem requerer e em qualquer altura, só por si, ou associados a empresas de transporte turístico, autorização para exploração de circuitos turísticos.

2. A autorização é sempre concedida a título precário, devendo ser retirada quando se verificar inconveniência do circuito autorizado por razões de ordem pública ou moral.

3. Os circuitos podem ser requeridos para se realizarem apenas em determinadas épocas do ano.

ARTIGO 52

Autorização do circuito turístico

1. O pedido de autorização é dirigido ao responsável da entidade licenciadora com os elementos seguintes:

- a) Itinerário, mencionando o local exacto da partida e chegada, vias públicas a percorrer segundo a sua designação toponímica, localidades a visitar e respectivas distâncias;
- b) Horário, indicando os tempos exactos de partidas e prováveis da chegada nas várias localidades, percursos;
- c) Data ou frequências dos circuitos;
- d) Tarifas discriminando os preços de transportes, alimentação e alojamento, se o circuito o exigir, consoante as classes se as tiver e, eventualmente a de outros serviços a prestar;
- e) Circuito, contendo o respectivo programa, mapa esquemático da região, com indicação do itinerário, principais locais turísticos, notas descritivas e resumo histórico dos serviços incluídos no preço.

2. Os itinerários dos circuitos turísticos têm, normalmente, o ponto de partida e o de chegada coincidentes e são estabelecidos, tanto quanto possível, de modo que não passe por caminho anteriormente percorrido.

ARTIGO 53

Início e término do circuito turístico

1. O circuito turístico pode terminar em local diferente do seu início, no caso de estabelecer ligação na fronteira com circuitos internacionais devidamente comprovados ou, com outros circuitos nacionais.

2. Nos casos previstos no número anterior, os vários circuitos são considerados como uma unidade, carecendo como tal da autorização da entidade licenciadora nos termos estabelecidos nos artigos anteriores.

3. Para este efeito, no caso de ligação com circuitos internacionais as agências de viagens e turismo interessadas devem fornecer a entidade licenciadora os elementos respeitantes a parte internacional do circuito.

4. Quando os circuitos turísticos forem nacionais, a continuação deve ser requerida conjuntamente por todas as agências de viagens e turismo interessadas.

ARTIGO 54

Obrigatoriedade de realização de circuitos turísticos

Os circuitos turísticos realizam-se obrigatoriamente nas datas previstas, excepto nos casos de:

- a) Ausência total de excursionistas;
- b) Mau tempo susceptível de prejudicar o circuito;
- c) Outros factores comprovadamente susceptíveis de prejudicar a realização do circuito, por causa não imputável à agências de viagens e turismo.

ARTIGO 55

Circuitos turísticos extraordinários

Os circuitos turísticos podem realizar-se extraordinariamente, devendo a agência de viagens e turismo organizadora participar à entidade licenciadora a alteração devidamente justificada, no prazo de vinte e quatro horas.

SECÇÃO III

Preços

ARTIGO 56

Preço do circuito turístico e deveres do passageiro

1. A cada passageiro só pode ser cobrada, nos circuitos turísticos, um preço único, correspondente a totalidade intramuros do percurso.

2. Nos circuitos turísticos o passageiro, salvo caso de força maior não pode tomar ou abandonar a viatura senão nos locais de partida e chegada ou nos previstos no programa aprovado.

3. O passageiro que, durante o circuito abandonar a viatura que o transporta ou que, dela for expulso por ter transgredido as disposições regulamentares ou por comportamento indelicado, não tem direito a qualquer indemnização.

ARTIGO 57

Preço de bilhete de criança

1. As crianças de idade não superior a dois anos são dispensadas do pagamento de bilhete, quando acompanhadas, desde que não ocupem assento.

2. Às crianças com idade superior a 2 anos e até aos 12 anos pagam até meio bilhete.

ARTIGO 58

Direito de bilhete

A cada passageiro deve ser previamente entregue o seu bilhete, indicando o nome da agência de viagens e turismo, designação do circuito, preço, classe, se houver, e número de lugar nos veículos.

CAPÍTULO IX

Taxas

ARTIGO 59

Fixação

É devido o pagamento de taxas por todos os actos sujeitos a licenciamento nos termos do presente Regulamento.

ARTIGO 60

Valor das taxas

O valor das taxas consta da tabela em anexo VII.

ARTIGO 61

Destino das taxas de licenciamento

1. Os valores das taxas estabelecidas no presente Regulamento, tem o seguinte destino:

- a) 20% para o fundo de melhorias dos serviços de licenciamento;
- b) 20% para os intervenientes no processo de vistoria.
- c) 60% para o orçamento do Estado.

2. Por diploma conjunto dos ministros que tutelam as áreas do turismo e das finanças definir-se-ão os critérios de distribuição do valor referente a alínea b) do número anterior.

3. Os valores das taxas estabelecidas neste Regulamento devem ser entregues na Recebedoria da Repartição das Finanças da área fiscal através da guia Modelo "B" e Modelo 11.

CAPÍTULO X

Fiscalização e penalidades

SECÇÃO I

Disposições gerais

ARTIGO 62

Órgãos de fiscalização

1. Cabe ao órgão competente do Ministério que tutela o sector de turismo, proceder a fiscalização das actividades das agências de viagens e turismo.

2. A fiscalização também pode ser exercida por outros órgãos a quem tenham sido atribuídas tais funções.

3. O órgão referido no n.º 1 do presente artigo, pode no exercício das suas funções, solicitar colaboração de autoridades policiais ou administrativas.

ARTIGO 63

Auto de notícias

Sempre que os funcionários competentes para a fiscalização tenham conhecimento da existência de qualquer infracção às disposições do presente regulamento ou dele decorrente, elaboram o auto de notícia nos termos do artigo 166 do Código Processo Penal.

ARTIGO 64

Denúncia

Toda a pessoa, que tiver notícias ou presenciado qualquer infracção aos artigos constantes do presente Regulamento, pode em requerimento ou verbalmente denunciar à Inspeção Geral ou a entidade que tutela o sector do turismo a nível da província ou de localidade respectiva.

ARTIGO 65

Punição

1. As infracções as disposições do presente Regulamento são puníveis nos termos do mesmo e do anexo VIII.

2. Quando for aplicável a pena de multa, o órgão competente pela fiscalização pode, atendendo a reduzida gravidade e demais circunstâncias da infracção, substituir a pena de multa pela advertência, se se tratar da primeira infracção verificada no decurso do ano civil.

ARTIGO 66

Reincidência

1. Tem lugar a reincidência quando, o agente a quem tiver sido aplicada uma sanção cometer outra idêntica, antes de decorridos seis meses a contar da data da aplicação definitiva da sanção anterior.

2. A reincidência relativa às infracções previstas no presente Regulamento e no anexo VIII, são puníveis elevando-se ao triplo os seus limites mínimos e máximos.

ARTIGO 67

Competência para aplicação de multas

Compete ao inspector do sector do turismo, a nível central e local, a aplicação das penas de multas referidas no presente Regulamento.

ARTIGO 68

Pagamento das multas

1. O prazo para o pagamento voluntário das multas é de quinze dias a contar da data da notificação.

2. O pagamento é efectuado por guia emitida pelo órgão de fiscalização da entidade licenciadora, a depositar na Repartição de Finanças.

3. Na falta de pagamento voluntário dentro do prazo referido no número 1, o processo é remetido ao tribunal competente.

ARTIGO 69

Reclamações e recursos

Das decisões tomadas nos termos do presente Regulamento, cabe reclamação e recurso hierárquico e ou contencioso nos termos da lei.

ARTIGO 70

Destino das multas

1. Os valores das multas estabelecidas no presente Regulamento, tem o seguinte destino:

- a) 25% para o fundo de melhorias dos serviços de inspecção;
- b) 25% para os agentes intervenientes no processo de inspecção; e
- c) 50% para o Orçamento do Estado.

2. Por diploma conjunto dos ministros que tutelam as áreas do turismo e das finanças definir-se-ão os critérios de distribuição do valor referente a alínea b) do número anterior.

ARTIGO 71

Recitação

Os valores das multas estabelecidas neste Regulamento devem ser entregues na Recebedoria da Repartição das Finanças da área fiscal, através da guia Modelo "B" e Modelo 11.

SECÇÃO II

Penalidades

ARTIGO 72

Exercício de actividade não autorizada ou licenciada

1. O exercício da actividade de profissional de informação turística por quem não esteja devidamente autorizado, é punida com a multa de 15 000 000,00 MT à 40.000.000,00 MT, sem prejuízo de responsabilidade civil e criminal, nos termos da lei.

2. O exercício de actividade de agência de viagens e turismo por quem não esteja devidamente licenciado, é punida com a pena de encerramento, cumulado com a de multa de 150.000.000,00 MT à 500.000.000,00 MT, sem prejuízo de responsabilidade civil e criminal, nos termos da lei.

ARTIGO 73

Suspensão da actividade da agência de viagens e turismo

A sanção de suspensão da actividade da agência de viagens e turismo é aplicada quando a agência de viagens e turismo no exercício da sua actividade seja ofensivo a moral ou ordem pública, ou ainda, quando cometer qualquer infracção prevista neste Regulamento, antes de decorridos doze meses a contar da última reincidência.

ARTIGO 74

Levantamento da suspensão

Supridas as razões que tiverem fundamentado a aplicação da sanção prevista no artigo anterior, a suspensão é levantada no prazo máximo de dez dias úteis após a comunicação da suspensão, em requerimento do interessado, juntando para o efeito informação ou documentos comprovativos.

ARTIGO 75

Encerramento da agência de viagens e turismo e revogação da autorização

1. A prática do turismo sexual infantil é punida nos termos previstos no artigo 26 da Lei n.º 4/2004, de 17 de Junho.

2. A aplicação da punição prevista no número anterior é cumulativa com a de encerramento da agência de viagens e turismo.

3. A reincidência na violação do previsto no artigo 30 do presente Regulamento ou a prática de actos ilegais pelos profissionais de informação turística, implica a revogação da autorização concedida para o exercício da actividade.

4. Revogada a autorização, o profissional de informação turística fica impossibilitado de exercer qualquer das actividades previstas no presente Regulamento.

ARTIGO 76

Outras penalidades

Sem prejuízo das penalidades previstas no presente Regulamento e no anexo VIII, a violação das demais normas, esta sujeita ao pagamento de multa, no valor de 3 500 000,00 MT à 10 000 000,00 MT.

CAPÍTULO XI

Registo e estatísticas

ARTIGO 77

Registo

1. Haverá na entidade licenciadora um registo nominativo das agências de viagens e turismo, do qual constem todos elementos relativos a sua actividade e sua caracterização jurídica

e económica, bem como as modificações relevantes ocorridas na vida da empresa e, ainda, quaisquer outros elementos que a entidade licenciadora julgue dever constar.

2. Desse registo constam sempre os dados sobre:

- a) As agências de viagens e turismo;
- b) As sucursais ou delegações;
- c) Os directores;
- d) Profissionais de informação turística.

ARTIGO 78

Estatísticas

1. Sem prejuízo das competências do Instituto Nacional de Estatísticas e das prescrições relativas ao controle dos clientes, as agências de viagens e turismo devem enviar a entidade licenciadora, trimestralmente, indicação do número de turistas nacionais e estrangeiros que tenham visitado, por seu intermédio, o País.

2. Os turistas serão caracterizados por nacionalidade, países de origem e meios de transporte usados.

3. Os elementos referidos nos números anteriores tem carácter rigorosamente confidencial, podendo apenas ser utilizados no âmbito da entidade licenciadora e outros serviços oficiais que deles necessitem.

4. Os dados a que se refere o n.º 1 deste artigo são exigíveis no prazo de cinco dias após o fim de cada trimestre.

CAPÍTULO XII

Definições finais e transitórias

ARTIGO 79

Sinalética turística

Compete ao Ministério que tutela o sector de estradas sob proposta do sector do turismo, executar a sinalética turística.

ARTIGO 80

Alteração das taxas e multas

1. As taxas e multas previstas no presente Regulamento são revistas sempre que se mostrar necessário.

2. A alteração referida no número anterior é feita por diploma conjunto dos ministros que tutelam as áreas do turismo das finanças.

ARTIGO 81

Normas subsidiárias

Em tudo quanto não estiver previsto no presente Regulamento e não contrarie a ordem jurídica moçambicana, é aplicável a demais legislação vigente no País bem como as normas constantes das organizações internacionais de que o País é membro, desde que não tenha o País estabelecido nenhuma reserva.

ARTIGO 82

Regime transitório

1. Todas as actividades previstas no presente Regulamento, e que se encontram actualmente a serem exercidas na República de Moçambique, devem regularizar-se de acordo com o mesmo no prazo de seis meses a contar da data da sua publicação.

2. Todo aquele que se encontra em exercício de actividade de profissional de informação turística de forma irregular, e a mais de três anos, mas que não possui habilitação literária específica

a actividade, deve requerer a autorização para o exercício da actividade no prazo máximo de seis meses, a contar da data da publicação do presente regulamento.

3. O não cumprimento do disposto no número anterior determina a proibição do exercício da actividade e ou encerramento do respectivo estabelecimento.

Anexo I



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
(Entidade Licenciadora)

Licença n.º _____

Faço saber aos que esta Licença virem que, em presença do processo respeitante ao pedido formulado por _____

De concessão de Licença para _____

Localização _____

Nos termos do artigo _____

Concedida por _____ anos a licença requerida nas condições especificadas à folhas _____ do processo n.º _____.

É proibido alterar as condições físicas do estabelecimento sem a prévia autorização dada nos termos legais, sob pena de revogação desta Licença.

Para constar se lavrou esta licença que é assinada por mim _____ e é autenticada com selo branco em uso nesta _____

(_____)

Este alvará deverá estar sempre no estabelecimento em lugar bem visível ao público e ser presente a todos agentes de fiscalização.



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
(Entidade Licenciadora)

Anexo II

Cartão de Identidade de Guia Turístico n.º ____/____

Nome Completo _____

Empresa onde presta serviço _____

Categoria _____

Emitido aos ____/____/____ Válido até ____/____/____



O DIRECTOR NACIONAL



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
(Entidade Licenciadora)

Anexo III

Cartão de Identidade de Guia Turístico (Estagiário) nº ____/____

Nome Completo _____

Empresa onde presta serviço _____

Categoria _____

Emitido aos ____/____/____ Válido até ____/____/____

FOTO

O DIRECTOR NACIONAL

332-40

SERIE + NUMERO 34

Anexo IV

LIVRO DE RECLAMAÇÕES

EXTRACTO DO REGULAMENTO

Artigo _____ Em todas as agências de viagens e turismo é obrigatório a fixação, em local bem visível, da indicação da existência do livro de reclamações.

Artigo _____ 1. O livro de reclamações, será obrigatoriamente facultado aos clientes que o solicitarem e exibam documentação comprovativo da sua identificação.

2. O livro de reclamações, de modelo constante do anexo IV, deverá ter termos de abertura e encerramento assinado pelo responsável da entidade competente pelo seu licenciamento, com folhas numeradas e rubricadas pelo mesmo funcionário, podendo as assinaturas e rubricas ser de chancela.

3. Das reclamações nele exaradas deverá o responsável pela agência de viagens e turismo, enviar cópia integral à entidade competente para o licenciamento da agência de viagens e turismo, ou apresentar o próprio livro à entidade local do turismo, caso o licenciamento seja da competência de nível central no prazo de quarenta e oito horas.

4. É facultada ao responsável pela gestão da agência de viagens e turismo a apresentação de alegações que tiver por convenientes, no próprio livro ou na cópia referida no número 3.

5. Na hipótese prevista na última parte do número 3 deste artigo, a entidade local do turismo deverá exarar no próprio livro a menção de que o mesmo lhe foi presente, providenciando a comunicação pela via rápida à entidade competente para o licenciamento da agência de viagens e turismo.

6. Quando o reclamante não o fizer, deve o responsável pela gestão da agência de viagens e turismo fazer constar no lugar próprio do livro o nome e a morada daquele.

TERMO DE ABERTURA

Há-de servir este livro para registrar as reclamações apresentadas nos termos do inciso do artigo _____
_____.

É aberto a _____ de _____ de _____ e contém o número das páginas que no termo de encerramento, todas devidamente numeradas e rubricadas por mim.

O _____

ANEXO V

Tabela de Taxas de Licenciamento

	Actividades	Valor a pagar
1	Análise e aprovação de projectos	7.000.000,00MT
2	Vistoria e emissão da licença	13.000.000,00MT

Outras taxas

4	Renovação de licença	5.000.000,00MT
5	Mudança de localização	5.500.000,00MT
6	Abertura de sucursal ou delegação	6.000.000,00MT
7	Mudança da localização da sucursal ou delegação	8.500.000,00MT

ANEXO VI

Tabela de Infracções e Penalidades

	Infracções	Valor da multa
1	A infracção do disposto no n.º 1 e 2 do artigo 5 é punida com a multa de	5.000.000,00 a 10.000.000,00MT
2	A infracção ao disposto no n.º 2 do artigo 11 é punida com a multa de	5.000.000,00 a 7.000.000,00MT
3	A infracção ao disposto no n.º 3 do artigo 20 é punida com multa de	5.000.000,00 a 10.000.000,00MT
4	A infracção ao disposto no n.º 1 e 2 do artigo 23 é punida com multa de	3.500.000,00 a 10.000.000,00MT
5	A infracção do disposto nos n.º 1 e 2 do artigo 24 é punida com multa de	2.500.000,00 a 8.000.000,00MT
6	A infracção do disposto no n.º 2, 3 e 4 do artigo 28 é punida com multa de	2.500.000,00 a 6.000.000,00Mt
7	A infracção do disposto no n.º 5 do artigo 28 é punida com multa de	5.000.000,00 a 10.000.000,00Mt
8	A infracção do disposto no artigo 30 é punida com multa de	5.000.000,00 a 10.000.000,00mt
9	A infracção do disposto no n.º 1 do artigo 33 é punida com multa de	2.500.000,00 a 6.000.000,00Mt
10	A infracção ao disposto no artigo 44 é punida com multa de	3.500.000,00 a 10.000.000,00MT
11	A infracção ao disposto no n.º 2 do artigo 45 é punida com multa de	3.500.000,00 a 10.000.000,00MT
12	A infracção do disposto no artigo 51 será punida com a multa de	5.000.000,00 a 10.000.000,00MT
13	A infracção do disposto no artigo 54 é punida com multa de	5.000.000,00 a 10.000.000,00Mt
14	A infracção ao disposto no artigo 78 é punida com a multa de	5.000.000,00 a 10.000.000,00MT