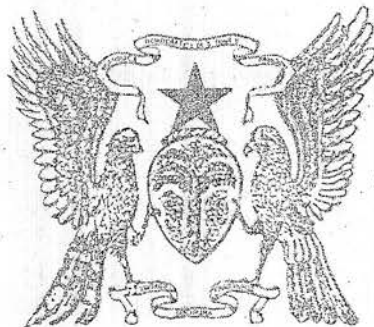




SÃO TOMÉ E PRÍNCIPE

DIÁRIO DA REPÚBLICA

23.º SUPLEMENTO

SUMÁRIO

GOVERNO

Decreto-Lei n.º 28/2014

Aprova as Actividade Hoteleiras e Similares.

Decreto n.º 51/2014

Aprova a Comissão Técnica para a Elaboração de Propostas de Alteração à Legislação sobre as Forças Armadas e a Defesa Nacional.

Decreto n.º 52/2014

Decreto que Aprova a Criação de Gestão do PAPAC.

Decreto n.º 53/2014

Institui a Escola Básica Integrada Fernanda Mendonça de Azevedo.

GOVERNO

Decreto-Lei n.º 2/2014

Actividade Hoteleira e Similares

Atendendo que a legislação vigente no País, reguladora da actividade hoteleira e similar, consta basicamente do Diploma Legislativo n.º 692, de 20 de Agosto de 1964 que se mostra naturalmente insuficiente tendo em conta as exigências qualitativas decorrentes da evolução do turismo nos últimos anos;

Considerando a necessidade de adequar a disciplina deste específico sector de indústria à prática internacional, de modo que S. Tomé e Príncipe responda aos condicionamentos actuais dos mais latos mercados turísticos;

Assim,

Nos termos da alínea c) do artigo 111.º da Constituição da República Democrática de S. Tomé e Príncipe, o Governo decreta o seguinte:

**Capítulo I
Disposições gerais****Secção I
Objecto e Âmbito de aplicação****Artigo 1.º
Objecto**

O presente Decreto-Lei regula a actividade hoteleira e similar.

**Artigo 2.º
Âmbito de Aplicação**

A presente lei é aplicável:

- a) As empresas que desenvolvem actividades que oferecem serviços de alojamento turístico de qualquer tipo, assim como os estabelecimentos onde os realizem;
- b) As empresas que desenvolvem actividade, ou que oferecem serviço de restaurante, cafetaria, bar, discotecas, salas de danças, fundão, e em geral todos os estabelecimentos complementares de diversão que sejam

qualificadas como turístico pela Direcção do Turismo;

**Secção II
Deveres e Direitos****Artigo 3.º
Deveres Gerais**

Toda a actividade turística desenvolvida em S. Tomé e Príncipe deve:

- a) Salvaguardar o meio ambiente e os valores ecológico de STP;
- b) Proteger as manifestações culturais e a forma de vida da população;
- c) Preservar e manter os bens públicos e privado que estão relacionados com actividade turística.

**Artigo 4.º
Deveres e Direitos das Empresas Turísticas**

1. O exercício da actividade turística empresarial é livre sem limitações estabelecidas pela lei geral.

2. Não obstante, para o estabelecimento e desenvolvimento da actividade turística em S. Tomé e Príncipe as empresas estão submetidas ao cumprimento do seguinte:

- a) Inscrever - se no Guiché Único;
- b) Obter da Direcção do Turismo Licenças ou Alvarás previstos;
- c) Comunicar à Direcção do Turismo o início de todas as actividades turísticas;
- d) Cumprir os demais deveres que esta legislação impõe.

3. As empresas que cumpram com os deveres assinalados no número anterior gozam dos seguintes direitos:

- a) Terem incluídas as suas instalações nos catálogos, directórios, guias e sistemas informáticos da Direcção do Turismo de S. Tomé e Príncipe;
- b) Serem incorporadas nas promoções turísticas realizadas pela administração turística de S. Tomé e Príncipe;
- c) Poderem participar em subvenções, ajudas e programas de fomentos turísticos.

Artigo 5.º Direitos do Usuário Turístico

1. Considera-se por usuários turísticos visitantes ou pessoas que utilizam os estabelecimentos e bens turísticos ou recebem serviços que oferecem as empresas dessa natureza.

2. Os usuários turísticos dispõem dos seguintes direitos:

- a) Receber informações fidedignas, prévia e completa sobre os bens e serviços que se lhes oferecem.
- b) Ter garantia de segurança, tranquilidade, nos estabelecimentos turísticos e outros.
- c) Formular queixas, reclamações e apresentar sugestões.

3. Acessos aos estabelecimentos turísticos a que se referem neste Decreto-lei são livres sem quaisquer limitações, salvo derivadas das regulamentações específicas de cada actividade, que determinam expressamente os casos em que podem exigir contraprestação pelo acesso.

Artigo 6.º Direito a Qualidade dos Serviços

A qualidade e natureza dos serviços devem ir de encontro com a categoria dos estabelecimentos turísticos e similares.

Artigo 7.º Direito a Segurança dos Usuários Turísticos

1. Todos os estabelecimentos abertos ao público que desenvolvam uma actividade turística devem cumprir as normativas sobre a segurança de suas instalações e protecção contra incêndios e normativa em matéria específica.

2. Antes da concessão da autorização prévia para o exercício de actividades turísticas regulamentadas, a administração competente deve comprovar de que o estabelecimento reúne todos os requisitos necessários para o normal funcionamento.

Artigo 8.º Queixas e Reclamações

1. As empresas turísticas são obrigadas a terem em cada estabelecimento o Livro de Reclamações ou outros meios que permitam com fácil acesso aos

usuários turísticos, elevar as suas queixas e reclamações às instâncias competentes.

2. O estabelecimento é obrigado a facilitar o livro de Reclamação quando solicitado e der explicações necessárias para o seu adequado cumprimento.

3. O livro de Reclamação deve estar colocado de forma bem visível e inequívoca, expressa em Português, Inglês, e outros idiomas.

Secção III Empresas e Estabelecimentos Turísticos

Artigo 9.º Ordenamento Geral da Oferta Turística

As empresas e estabelecimentos turísticos quaisquer que seja a natureza e forma que adoptem devem obter as autorizações e cumprir os demais requisitos previstos neste Decreto-lei e demais que afecta ao ordenamento e desenvolvimento das actividades qualificadas como turísticas pela mesma, sem prejuízo do cumprimento da legislação e do sector.

Artigo 10.º Registo de Empresas, Actividades e Estabelecimentos Turísticos

O registo de empresas, actividades e estabelecimentos turísticos é um registo público, em que a sua inscrição é obrigatória para todas as pessoas física e jurídica que queiram empreender qualquer tipo de actividade turística no âmbito territorial em S. Tomé e Príncipe.

Artigo 11.º Prevenção, Contaminação e Responsabilidade por danos Ecológicos

1. As actividades turísticas se desenvolvem com base na normativa do meio ambiente e de conservação da natureza, com especial atenção as normas sobre os resíduos sólidos, sanidade e salubridade da água pureza do ar e do solo conservação dos espaços naturais protegidos, na defesa de fauna e flora, e particularmente as protecções autóctones de S. Tomé e Príncipe e contaminações físicas, químicas, biológicas ou acústicas.

2. Em caso de não cumprimento do disposto no número anterior, as empresas promotoras e organi-

zadoras de actividades turísticas são sancionadas de acordo com a lei.

3. Para a realização de actividades turísticas e a instalação de estabelecimentos turísticos em espaços naturais protegidos ou em área de sensibilidade ecológica catalogadas em aplicação da legislação de prevenção do impacto ecológico, assim como na afectação de espécies animais e vegetais declaradas protegidas, implica um estudo básico de impacto ambiental, e autorização de entidades competentes em matérias turísticas e de conservação da natureza.

Capítulo I

Actividades Turísticas

Secção I

Actividade Turística de Alojamento

Artigo 12.º

Definição

1. As actividades turísticas de alojamentos são todas aquelas empresas que prestam alojamento desde que o estabelecimento esteja aberto ao público mediante um preço.

2. Entende-se por prestação de serviço de alojamento turístico quando a oferta é de livre concorrência, com estadia nos estabelecimentos de forma temporal sem constituir mudanças de residências as pessoas alojadas.

Artigo 13.º

Dos Estabelecimentos de Hotelaria

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

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

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

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

Artigo 14.º

Modalidades de Estabelecimentos de Hotelaria

Os estabelecimentos de hotelaria classificar-se-ão nos seguintes grupos e categorias:

- a) Grupo 1 - Hotéis: de cinco, quatro, três e duas estrelas;
- b) Grupo 2 - Complexos turísticos: de cinco e quatro estrelas;
- c) Grupo 3 - Pensões: de primeira e segunda;
- d) Grupo 4 - Estabelecimentos residenciais: de primeira e segunda;
- e) Grupo 5 - Moradias turísticas: de primeira e segunda;
- f) Grupo 6 - Empreendimentos de Turismo no Espaço Rural: quatro, três e duas estrelas;
- g) Grupo 7 - Pousadas;
- h) Grupo 8 - Aldeamento Turístico (Resort)

Secção II

Dos Estabelecimentos Similares de Hotelaria

Artigo 15.º

Definição

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

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

- a) Os refeitórios e cantinas de serviços e organismos da Administração, escolas, fábricas ou empresas que forneçam alimentação apenas ao respectivo pessoal;
- b) Em geral, quaisquer estabelecimentos de fim não comercial, tais como clubes e instituições semelhantes, cuja possibilidade de frequência seja restrita aos respectivos associados.

Artigo 16.º

Classificação

1. Os estabelecimentos definidos no n.º 1 do artigo anterior classificar-se-ão nos seguintes grupos e categorias:

- a) Grupo 1 - Restaurantes de 1.ª, 2.ª e 3.ª classes;
- b) Grupo 2 - Salas de dança de 1.ª, 2.ª e 3.ª classes;
- c) Grupo 3 - Bares: 1.ª, 2.ª e 3.ª classes;
- d) Grupo 4 - Estabelecimento de bebidas;
- e) Grupo 5 - Estabelecimento de comidas.

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

3. O Grupo 2 - integra os estabelecimentos cuja actividade fundamental consiste em proporcionar locais para dançar, com ou sem espectáculos de variedades, com fornecimento de bebidas, incluindo ou não serviço de refeições, nomeadamente os designados na prática internacional por «night-club», «discoteca», «dancing» e «cabaret».

4. No grupo 3 - incluem-se os estabelecimentos cuja actividade fundamental consiste no fornecimento de bebidas, podendo ser acompanhados de ligeiros aperitivos.

5. O Grupo 4 - integra os estabelecimentos cuja actividade fundamental consiste no fornecimento de bebidas, podendo oferecer um serviço ligeiro de refeições, abrangendo nomeadamente os designados por «café», «gelataria», «pastelaria» e «casa de chá».

6. O Grupo 5 - integra os estabelecimentos cuja actividade consiste no fornecimento de refeições e que, pelas suas instalações e equipamentos, não obedecem às normas estabelecidas para a classificação de restaurante, mas satisfazem os requisitos mínimos definidos em regulamento, abrangendo nomeadamente os designados por «petisqueiras, quiosques» e «casa de pasto».

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

8. Nenhum estabelecimento pode incluir na sua denominação, ou utilizar por qualquer forma como

designação, expressões que não correspondam aos serviços neles prestados.

Capítulo III

Requisitos Comuns a todos os Estabelecimentos de Hotelaria e Similares

Secção I

Dos Requisitos Gerais

Artigo 17.º

Requisitos Comuns

Os estabelecimentos de hotelaria e similares, além dos requisitos previstos para cada grupo e categoria, devem obedecer aos requisitos comuns constantes deste capítulo.

Artigo 18.º

Água, Electricidade e Outros

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

Artigo 19.º

Instalações Sanitárias

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

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

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

Artigo 20.º

Constituição das Instalações Sanitárias

1. Para efeitos do disposto neste Diploma, as instalações sanitárias a seguir designadas são 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 de chuveiro ou poliban, lavatório e sanita;
- d) Casa de banho completa — é a que dispõe de banheira, chuveiro, lavatório e sanita;
- e) Casa de banho especial — é composta por dois compartimentos, que podem ou não comunicar entre si, dotada de banheira, chuveiro, dois lavatórios e sanita.

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

3. Não é permitida a instalação de aparelhos de combustão para aquecimento de água no interior dos chuveiros e casas de banho.

Artigo 21.º

Equipamentos das Instalações Sanitárias

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

- a) Luz e espelho por cima do lavatório;
- b) Suporte para objectos de tocador;
- c) Tomada de corrente com indicação da voltagem, obedecendo às normas legais de segurança;
- d) Cortinas ou outro resguardo nas banheiras e nos chuveiros ou polibans;
- e) Tapetes de banho;
- f) Toalheiros;
- g) Banheiras, polibans e chuveiros antederrapantes.

Artigo 22.º

Eliminação de Ruídos e de maus cheiros

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

Artigo 23.º

Preservação das Condições de Funcionamento e Higiene

Os estabelecimentos, respectivas instalações, mobiliários e demais pertences devem ser mantidos nas devidas condições de apresentação, funcionamento, higiene e limpeza, reparando-se e substi-

tuindo-se prontamente as avarias ou deteriorações verificadas.

Artigo 24.º

Iluminação e Condicionamento de Ar

Os hotéis e complexos turísticos de cinco, quatro e três estrelas, devem dispor de um gerador de emergência que possa fornecer, no mínimo, energia eléctrica suficiente para iluminação, condicionamento de ar, além de um sistema de bombagem de água adequado para combate a incêndio.

Subsecção I

Das Dependências Comuns

Artigo 25.º

Zonas Interiores de Convívio e de Refeições

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

Artigo 26.º

Lojas nos Estabelecimentos de Hotelaria

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

Artigo 27.º

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 adequados à capacidade das mesmas.

Artigo 28.º

Salões para Banquetes, Festas ou Conferências

Quando nos estabelecimentos existam salões para banquetes, festas ou conferências, estes devem ser dotados de vestiário, instalações sanitárias e telefone, se a sua capacidade o justificar.

Artigo 29.º

Música para Lançar ou de Concerto

As instalações dos estabelecimentos onde se ofereça música para dançar ou de concerto devem ser objecto de adequado e eficaz isolamento acústico.

Artigo 30.º

Zonas de Convívio

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

2. As instalações a que se refere este artigo devem ser separadas por sexos; sendo as do sexo masculino munidas também de urinário.

3. Exceptuam-se do disposto no número anterior:

- a) As pensões;
- b) Os estabelecimentos de 3.ª classe referidos nos grupos 1, 2 e 3, mencionados no artigo 16.º do presente Decreto-Lei.

Subsecção II**Os Acessos Verticais**

Artigo 31.º

Acessos Verticais dos Estabelecimentos

1. Os acessos verticais dos estabelecimentos são constituídos pelas escadas principais, de serviço e de recurso, ascensores, monta-cargas e monta-pratos.

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

Artigo 32.º

Edifício com mais de Quatro Pisos

1. Quando o estabelecimento estiver instalado em edifício com mais de quatro 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. Neste caso, o número de escadas, as suas dimensões e localização são determinados em função do número de pavimentos ocupados pelo estabelecimento e de quartos por piso, bem como pela forma do edifício e pelo seu sistema distributivo horizontal.

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

Subsecção III**Dos Quartos**

Artigo 33.º

Identificação

1. Todos os quartos devem ser identificados mediante um número, colocado no exterior da porta de entrada.

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

Artigo 34.º

Instalação das Janelas

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

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

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

Artigo 35.º

Composição

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

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

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

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

- b) Uma ou duas mesas-de-cabeceira;
- c) Um banco ou cadeira e uma pequena mesa;
- d) Um banco ou estrado para malas;
- e) Um roupeiro com gavetas e cabides em número suficiente;
- f) Tapetes de cama, segundo o número de ocupantes, salvo quando o quarto estiver totalmente alcatifado;
- g) Luzes de cabeceira, com comutador de luz ao alcance de mão;
- h) Uma campainha de chamada do pessoal de serviço, junto da cabeceira da cama, salvo se estiver previsto o uso do telefone para o efeito.

2. Não são exigíveis os requisitos das alíneas d) e g) do número anterior nas pensões.

3. Nos hotéis e complexos turísticos de cinco e quatro estrelas, os quartos devem ser dotados de adequado e eficaz isolamento acústico.

Artigo 36.º

Suite

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

2. As salas das "suites" devem estar dotadas de telefone, acesso a Internet e dispor das áreas mínimas fixadas na Tabela I anexa a este regulamento.

Subsecção IV Das zonas de Serviço

Artigo 37.º

Separação de Zonas de Serviço

1. Nos estabelecimentos de cinco e quatro estrelas, nos hotéis, complexos turísticos, as zonas de serviço devem estar completamente separadas das destinadas ao uso dos clientes.

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

Artigo 38.º

As Cozinhas

1. As cozinhas devem ter sempre ventilação, directa ou artificial, e de aparelhos para eficaz renovação de 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 dispor de ligação directa por monta-pratos com capacidade adequada, quando a cozinha não se situe no mesmo piso da sala de refeições.

Artigo 39.º

Instalações Frigoríficas

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

Artigo 40.º

Coluna de Serviço

1. O conjunto das instalações destinadas à circulação dos serviços e 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 composição da coluna de serviço são, em todo o caso, determinadas pela capacidade receptiva do estabelecimento, número de quartos por andar e soluções de serviço adoptadas.

Artigo 41.º

Requisitos para um Estabelecimento ser Classificado como Hotelario

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

Artigo 42.º**Dispensa de Requisitos**

A Direcção do Turismo pode dispensar nas instalações dos estabelecimentos de hotelaria, alguns dos requisitos mínimos a que se refere o presente capítulo, quando se trate do aproveitamento de edifícios de interesse histórico ou arquitectónico e a sua observância se mostrar excessivamente onerosa ou afectar as características próprias do edifício.

Subsecção V**Dos Hotéis de Cinco Estrelas****Artigo 43.º****Requisitos Gerais**

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 equipamento de elevado nível com os mais modernos aperfeiçoamentos da técnica hoteleira, aspecto geral e ambiente requintado, e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes do artigo seguinte.

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

Artigo 44.º**Zonas Destinadas aos Clientes**

1. Nas zonas destinadas aos clientes devem existir:

- a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiários e tabacaria;
- b) Gabinete da direcção e escritórios;
- c) Zonas de estar, de escrita, de leitura e de jogos organizadas, tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam;
- d) Sala de dança e restaurante;
- e) Bar em sala própria;
- f) Salão de festas, convertível em sala de conferências, dotado de equipamento adequado;
- g) Instalações adequadas para recreio de crianças incluindo, no mínimo, parque de jogos e piscina;

- h) Escada principal e ascensores em número adequado;
- i) Casa de banho completa e privativa em todos os quartos;
- j) "Suites", em número correspondente a 5% dos quartos existentes;
- k) Dispositivos de chamada do pessoal de serviço e telefones com ligação interna e à rede geral em todas as dependências destinadas aos clientes;
- l) Ligação a Internet em todos os quartos e nas dependências destinadas a cliente;
- m) Aparelhos de rádio, com AM e FM, ou outros sistemas de som, e televisão com canais de televisão internacional em todos os quartos;
- n) Mini-bar com pequeno frigorífico em todos os quartos;
- o) Condicionamento centralizado de ar em todas as zonas públicas e privadas de uso dos clientes, devendo dispor de dispositivos da sua regulação manual nos quartos;

2. Os quartos duplos devem ter casas de banho completa.

3. Na zona de serviço deve existir:

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

Subsecção VI**Dos Hotéis de Quatro Estrelas****Artigo 45.º****Requisitos Gerais**

1. Para um hotel ser classificado de quatro estrelas deve dispor-se de todas as condições de comodi-

dade, com um bom nível de instalações, mobiliário e apetrechamento, oferecendo aspecto geral e ambiente confortável e, obedecendo, além disso, às características e requisitos mínimos constantes do artigo seguinte.

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

Artigo 46.º

Zonas Destinadas aos Clientes

1. Nas zonas destinadas aos clientes deve existir:

- a) Átrio, no qual se situará a portaria, recepção, vestiários;
- b) Gabinete da direcção e escritórios;
- c) Zonas de estar, de leitura e de jogos, organizadas tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam;
- d) Sala de restaurante;
- e) Bar em sala própria;
- f) Instalações adequadas para recreio de crianças incluindo, no mínimo, parque de jogos e piscina, podendo esta fazer parte das instalações previstas na alínea n) deste número;
- g) Escada principal e ascensores em número adequado;
- h) Casa de banho completa privativa em todos os quartos;
- i) Dispositivos de chamada do pessoal de serviço e telefones com ligação interna e à rede geral em todas as dependências destinadas aos clientes;
- j) Aparelhos de rádio, com AM e FM, ou outros sistemas de som e televisão com os canais internacionais em todos os quartos;
- k) Ligação a Internet em todos os quartos e nas dependências destinadas aos clientes;
- l) Condicionamento centralizado de ar em todas as zonas públicas e privadas de uso dos clientes, devendo dispor de dispositivos da sua regulação manual nos quartos;
- m) Garagem ou parque guardado, devendo haver um parque de estacionamento de viaturas, pelo menos, por cada 150 m² de área bruta construída.

2. Na zona de serviço deve existir:

- a) Entrada de mercadorias e pessoal, distinta da entrada dos clientes;

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

Subsecção VII

Dos Hotéis de Três Estrelas

Artigo 47.º

Requisitos Gerais

Para um hotel ser classificado de três estrelas deve satisfazer às exigências previstas na subsecção anterior, salvo o disposto nos artigos seguintes

Artigo 48.º

Requisitos Essenciais

1. Todos os quartos destes estabelecimentos devem ter casa de banho privativa, sendo no mínimo 50 por cento com casa de banho completa e os restantes com casa de banho simples.

2. Nestes estabelecimentos não é exigível depósito para bagagens.

3. Estes estabelecimentos devem dispor de ar condicionado em todas as zonas públicas e privado de uso exclusivo dos clientes.

Subsecção VIII

Dos Hotéis de Duas Estrelas

Artigo 49.º

Requisitos Gerais

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

Artigo 50.º**Zonas Destinadas aos Clientes**

1. Nas zonas destinadas aos clientes deve existir:
- Átrio, no qual se situará a portaria, recepção e vestiário;
 - Gabinete da direcção e ou administração;
 - Cofre destinado à guarda dos valores dos clientes;
 - Zona de estar;
 - Sala de refeições;
 - Escada principal;
 - Casas de banho privativas em todos os quartos;
 - Instalação de som ou de rádio em todos os quartos;
 - Telefone com ligação interna e à rede geral em todos os quartos;
 - Televisão em todos os quartos, assim como o serviço de Internet.
 - Ar condicionado em todas as zonas públicas e privado de uso exclusivo dos clientes.

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

Artigo 51.º**Zona de Serviço**

Na zona de serviço deve existir:

- Coluna de serviço simplificada;
- Cozinha, copa e instalações complementares com o desenvolvimento conveniente;
- Despesas gerais para víveres e bebidas;
- Instalações frigoríficas adequadas;
- Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiros e sanitários;
- Sala de refeições para o pessoal.

Subsecção IX**Dos Complexos Turísticos****Artigo 52.º****Classificação**

1. É classificado como complexos turísticos os conjuntos turísticos constituídos por um complexo de instalações interdependentes, objecto duma exploração integrada, que se destinem a proporcionar

nar aos turistas, mediante remuneração, qualquer forma de alojamento hoteleiro, acompanhado de serviços acessórios e com equipamento complementar de apoio.

2. Para um estabelecimento ser classificado de complexo turístico, deve ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes.

Artigo 53.º**Requisitos Mínimos**

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

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

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

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

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

Artigo 54.º**Empreendimentos Classificados**

Só os empreendimentos classificados pela Direcção do Turismo como complexos turísticos podem usar esta qualificação.

Artigo 58.º

Exploração do Complexo Turístico

1. A exploração do complexo turístico, designadamente do serviço de alojamento, deve ser realizada globalmente por uma única entidade.

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

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

Artigo 59.º

Propriedade do Complexo Turístico

A propriedade do complexo turístico, como tal se entende o conjunto das instalações referidas no n.º 1 do artigo 41.º, deve pertencer exclusivamente a uma pessoa jurídica, singular ou colectiva.

Artigo 57.º

Unidade de Alojamento

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

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

Artigo 58.º

Capacidade de Alojamento

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

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

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

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

Artigo 59.º

Quarto de Dormir

1. Considera-se quarto de dormir a divisão exclusivamente destinada a este fim.

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

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

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

Artigo 60.º

Sala Comum

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

2. A sala comum deve ter uma área proporcionada à capacidade da unidade de alojamento.

3. A sala deve ter janelas e portas dando directamente para o exterior, não podendo a área de esta abertura ser inferior a 2m².

Artigo 61.º

Unidades de Alojamento de um ou dois Lugares

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

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

Artigo 62.º**Cozinha**

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

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

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

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

5. A cozinha deve estar equipada, ainda, com um aparelho de desintegração de resíduos alimentares provenientes da cozinha

Artigo 63.º**Serviços Acessórios**

A empresa exploradora deve prestar obrigatoriamente, como serviços acessórios, os seguintes:

- Água corrente, potável, tanto na cozinha como nas instalações sanitárias;
- Luz eléctrica em todas as divisões com pontos de luz e tomadas de corrente, com indicação da voltagem;
- Combustível necessário para a cozinha e aquecimento de água, se as soluções adoptadas o exigirem;
- Sistema de eliminação de lixos, se não estiver assegurada a sua recolha diária.

Artigo 64.º**Requisitos Essenciais dos Complexos Turísticos**

1. Nos complexos turísticos deve sempre existir:

- Recepção-portaria;
- Restaurante;
- Parqueamento privativo adequado à capacidade, características e localização do complexo;
- Pode ainda existir de forma facultativa estabelecimento comercial para abastecimento dos clientes em víveres e bebidas;

2. Na recepção-portaria deve existir:

- Telefone instalado em cabine própria, ligado à rede geral, para uso dos clientes;
- Cofre destinado à guarda dos valores dos clientes;
- Caixa de primeiros socorros.

3. Todas as unidades de alojamento devem estar equipadas com um sistema de climatização de ar adequado, tendo em atenção às características da construção, o período de funcionamento e a categoria do estabelecimento.

Artigo 65.º**Proibições aos Clientes**

Nos complexos turísticos é proibido aos clientes:

- Introduzir móveis na unidade de alojamento ou fazer nela quaisquer reparações;
- Alojar maior número de pessoas que as correspondentes à capacidade máxima fixada para a unidade;
- Ceder á terceiros o gozo da unidade, salvo tratando-se de familiares ou dispondo de autorização escrita da empresa exploradora;
- Destinar a unidade o fim diferente daquele para que a haja locado;
- Introduzir na unidade substâncias explosivas, inflamáveis ou outras que possam causar danos ou incómodos aos demais utentes do complexo.

Artigo 66.º**Manutenção dos Complexos Turísticos**

Nos complexos turísticos a empresa exploradora deve cuidar da manutenção do seu aspecto geral, da conservação dos arrumos, da limpeza das zonas públicas e do tratamento das zonas verdes, bem como providenciar a uma adequada segurança interna.

Subsecção X**Dos Complexos Turísticos de Cinco Estrelas****Artigo 67.º****Requisitos Mínimos**

Para um complexo ser classificado de cinco estrelas deve, além dos requisitos comuns, satisfazer aos seguintes requisitos mínimos:

- a) Localização adequada, designadamente no que respeita à sua inserção no meio ambiente;
- b) Índice de 140m^2 a 150m^2 por pessoa, na relação área urbanizada/capacidade;
- c) Qualidade das soluções arquitectónicas de integração dos edifícios e demais equipamento no meio natural;
- d) Boa qualidade da construção e acabamento dos edifícios;
- e) Bom nível geral do equipamento, mobiliário e decoração, de modo a proporcionar aos utentes elevados graus de comodidade e conforto;
- f) Equipamento desportivo e de animação em relação com a localização, capacidade e características do complexo, incluindo sempre piscina e campos de ténis;
- g) Equipamento infantil, incluindo no mínimo parque de jogos e piscina;
- h) Equipamento comercial destinado a satisfazer as necessidades inerentes a uma clientela turística, tais como tabacarias, lojas de artesanato e "boutiques";
- i) Restaurante de 1.ª classe;
- j) Bar de 1.ª classe, que poderá ser substituído por uma zona diferente de bar, integrada no restaurante.

Artigo 68.º

Unidades de Alojamento

1. Nos complexos de cinco estrelas, as unidades de alojamento devem ainda obedecer aos requisitos mínimos:

- a) Telefone com ligação à rede geral;
- b) Aparelhos de rádio, com AM e FM, ou outros sistemas de som, e televisão com canais internacionais;
- c) Ligação a Internet nos quartos e nas zonas destinadas aos clientes;
- d) Duas casas de banho, sendo uma delas completa e a outra simples.

2. Não é exigível a casa de banho simples quando ocorra a situação prevista no n.º 1 do artigo 50.º

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

- a) Para cada cama individual, 7m^2
- b) Para cada cama de casal, 12m^2 ;

- c) Para cada beliche, 5m^2 .

4. A sala comum deve ter uma superfície de $3,5\text{m}^2$ por cada lugar, não podendo em qualquer caso ter uma área inferior a 16m^2 .

Artigo 69.º

Serviço de Lavandaria

A entidade exploradora do complexo deve estar habilitada a prestar, directamente ou através de serviços contratados, um serviço de lavandaria.

Subsecção XI

Dos Complexos Turísticos de Quatro Estrelas

Artigo 70.º

Requisitos Mínimos

Para um complexo ser classificado de quatro estrelas deve, além dos requisitos comuns, satisfazer aos seguintes requisitos mínimos:

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

Artigo 71.º

Unidades de Alojamento

1. Nos complexos de quatro estrelas, as unidades de alojamento devem ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da Tabela I anexa e alíneas seguintes:

- a) Telefone com ligação à rede geral;
- b) Aparelhos de rádio com AM e FM, ou outros sistemas de som, e televisão com canais internacionais;

- c) Internet nos quartos e nas principais áreas reservadas aos clientes;
- d) Duas casas de banho, sendo uma delas completa e a outra simples.

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

3. Não é exigível a casa de banho simples quando ocorra a situação prevista no n.º 1 do artigo 50.º

Subsecção XII Das Pensões

Artigo 72.º Definição

1. Pensões são os estabelecimentos de hotelaria que, pelas suas instalações, equipamentos, aspecto geral, localização e capacidade, não obedecem às normas estabelecidas para a classificação como hotel, mas satisfaçam aos requisitos constantes das disposições seguintes.

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

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

Subsecção XII

Artigo 73.º Pensões de Três Estrelas

1. Para uma pensão ser classificada de três estrelas deve dispor de mobiliário e equipamento de boa qualidade e satisfazer aos requisitos mínimos constantes do número seguinte: e Tabela I anexa.

2. As pensões de três estrelas devem dispor de:

- a) Portaria com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Casa de banho privativa em todos os quartos;
- d) Ar condicionado nos quartos e em todas as zonas públicas e privadas de uso exclusivo dos clientes;

- e) Campanhas em todos os quartos ligadas ao quadro geral de chamadas, caso não haja telefone;
- f) Sala de refeições;
- g) Cozinha ou espaço adequado, destinado a preparação de pequenos almoços e refeições ligeiras;
- h) Vestiário e instalações sanitárias com chuveiro e sanitários para o pessoal.

Artigo 74.º Pensões de Duas Estrelas

1. Para uma pensão ser classificada de duas estrelas deve dispor de mobiliário e equipamento de qualidade aceitável e satisfazer os requisitos mínimos constantes do número seguinte e Tabela I anexa.

2. As pensões de duas estrelas devem dispor de:

- a) Portaria com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Casa de banho privativa em 50 por cento dos quartos e chuveiro nos restantes;
- d) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privado de uso exclusivo dos clientes;
- e) Campanhas em todos os quartos ligadas ao quadro geral de chamadas;
- f) Sala de refeições;
- g) Cozinha ou espaço adequado, destinado a preparação de pequenos almoços e refeições ligeiras;
- h) Instalações sanitárias, com chuveiro e sanitários, para o pessoal.

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

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

Subsecção XIV Dos Estabelecimentos Residenciais

Artigo 75.º Classificação

1. As pensões que ofereçam apenas alojamento e pequeno-almoço são classificadas de residenciais.

2. Esta classificação deve ser estabelecida a requerimento dos interessados.

Artigo 76.º Denominação

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

2. O termo "residencial" acrescerá à respectiva classificação.

Artigo 77.º Requisitos Mínimos

1. 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 I anexa.

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

Artigo 78.º Aplicabilidade

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

- Podem ser dispensadas as salas de pequenos-almoços;
- As cozinhas, copas, instalações frigoríficas, zonas de armazenagem de víveres e bebidas e demais instalações complementares são reduzidas às dimensões bastantes ao serviço de pequenos-almoços;
- A existência de bar é facultativa.

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

Capítulo IV Dos Empreendimentos do Turismo no Espaço Rural e das Pousadas

Secção I Noções Gerais

Artigo 79.º Noção de Empreendimentos de Turismo no Espaço Rural

1. São empreendimentos turísticos no espaço rural os estabelecimentos que se destinam a prestar serviços temporários de hospedagem e de animação a turistas, realizados e prestados em zonas rurais, dispondo para o seu funcionamento de um adequado conjunto de instalações, estruturas, equipamentos e serviços complementares, tendo em vista a oferta de um produto turístico completo e diversificado no espaço rural;

2. Os empreendimentos de turismo no espaço rural podem ser classificados nas seguintes tipologias de Alojamento:

- Pousadas;
- Turismo de habitação;
- Turismo de aldeia;
- Agroturismo;
- Turismo rural;
- Parques de Campismo e caravanismo.

Artigo 80.º Requisitos Mínimos

Os empreendimentos referidos no número anterior devem preencher os requisitos mínimos das instalações, do equipamento e do serviço das Pousadas, Turismo de Habitação, Agroturismo, Turismo de Aldeia e Parques de Campismo.

Artigo 81.º Das Pousadas

1. Pousadas são estabelecimentos instalados em edifício de interesse local ou distrital e ainda em edifícios, que pela sua antiguidade, valor arquitectónico e histórico sejam representativos de uma determinada época.

Artigo 82.º

Parâmetros de Classificação

As pousadas são classificadas de acordo com os requisitos definidos para os hotéis e atendendo a suas particulares circunstâncias de quatro e três estrelas, respectivamente, não sendo exigíveis nestes estabelecimentos:

- a) Salão de festas;
- b) Sala de dança.

Artigo 83.º

Noção de Turismo de Habitação

1. São empreendimentos de turismo de habitação, estabelecimentos instalados em imóveis antigos das Roças ou não, que pelo seu valor arquitectónico, histórico ou artístico, sejam representativos de uma determinada época, localizados em espaços rurais.

2. Os empreendimentos de turismo de habitação devem ser administrados única e exclusivamente pelos legítimos proprietários, que devem residir nos mesmos estabelecimentos.

3. Nos empreendimentos de turismo de habitação o número máximo de unidades de alojamento destinadas a hóspedes é de 15.

Artigo 84.º

Noção de Turismo de Aldeia

1. Designa-se por turismo de Aldeia o serviço de hospedagem prestado num conjunto de, no mínimo cinco casas particulares situadas numa Aldeia e exploradas de forma integrada, quer sejam ou não utilizadas como habitação própria dos seus proprietários, possuidores ou legítimos detentores.

2. As casas afectadas ao turismo de Aldeia devem, pela sua traça, materiais de construção e demais características, integrar-se na arquitectura típica local.

3. O turismo de Aldeia pode ser explorado em aldeias históricas em centros rurais ou em aldeias que mantenham no seu conjunto o ambiente urbano, estético e paisagístico tradicional da região onde se inserem.

4. A exploração das casas de turismo de aldeia deve ser realizada por uma única entidade, sem

prejuízo das mesmas pertencerem a mais de uma pessoa.

Artigo 85.º

Noção de Agroturismo

São empreendimentos de Agro-turismo os estabelecimentos que respeitam as mesmas condições impostas no artigo anterior, cuja a actividade turística é complementada com a actividade agrícola, que, permitam aos hóspedes o acompanhamento e conhecimento da mesma, ou a participação nos trabalhos aí desenvolvidos, de acordo com as regras estabelecidas pelo seu responsável.

Artigo 86.º

Noção de Parques de Campismo e de Caravanismo

1. São parques de campismo e de caravanismo os empreendimentos instalados em terrenos devidamente delimitados e dotados de estruturas destinadas a permitir a instalação de tendas, reboques, caravanas ou autocaravanas e demais material e equipamento necessários à prática do campismo e do caravanismo.

2. Os parques de campismo e de caravanismo podem ser públicos ou privados, consoante se destinem ao público em geral ou apenas aos associados ou beneficiários das respectivas entidades proprietárias ou exploradoras.

3. Os parques de campismo e de caravanismo podem destinar-se exclusivamente à instalação de um dos tipos de equipamento referidos no n.º 1, adoptando a correspondente designação.

4. Nos parques de campismo e de caravanismo podem existir instalações de carácter complementar destinadas a alojamento desde que não ultrapassem 25 % da área total do parque destinada aos campistas.

Artigo 87.º

Noção dos Empreendimentos Ecoturísticos

1. São empreendimentos Ecoturísticos, as empresas que se destinam a prestar serviços de alojamento, alimentação e ou animação aos turistas, em áreas classificadas ou noutras de elevado valor natural, devendo possuir para o seu funcionamento, um adequado conjunto de instalações e equipamentos, destinados a prestar serviços complementares rela-

cionados com a animação ambiental, visitas às áreas naturais, interpretação do património natural e cultural, e desportos de natureza.

2. Os empreendimentos ecoturísticos e só estes podem conter na sua designação o termo ecoturístico ou turismo ecológico ou outra designação qualquer, que, faça referência a estes termos.

3. Não é obrigatório o serviço de Alojamento nos empreendimentos ecoturísticos.

Secção II

Requisitos de Empreendimentos de Turismo no Espaço Rural

Subsecção I

Requisitos das Instalações

Artigo 8.º

Requisitos Mínimos

1. Os empreendimentos de turismo no espaço rural devem preencher os requisitos mínimos das instalações, do equipamento e dos serviços fixados no presente diploma.

2. Nos edifícios contíguos ou próximos do edifício principal dos empreendimentos não são permitidas quaisquer actividades que perturbem a tranquilidade dos hóspedes instalados nos quartos, nomeadamente quaisquer outras formas de alojamento turístico não rural e de estabelecimentos de restauração e de bebidas.

Artigo 89.º

Condição Geral de Instalação

A instalação das infra-estruturas e máquinas e, de modo geral de todo o equipamento necessário para as casas particulares podem ser autorizadas para turismo no espaço rural, devendo efectuar-se de modo que não se produzam ruídos, vibrações, fumos ou cheiros susceptíveis de perturbar ou de qualquer modo afectar o ambiente do empreendimento e a comodidade dos hóspedes.

Artigo 90.º

Infra-estruturas

1. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, todos os edifícios dos empreendimentos de turismo

no espaço rural destinados aos hóspedes devem dispor de electricidade e de água potável corrente.

2. Se não existir rede pública de água e electricidade, os empreendimentos de turismo no espaço rural devem dispor de reservatórios de água potável e sistemas de iluminação eléctrica alternativa, com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes dos serviços neles prestados.

3. Para efeitos do disposto no número anterior, a captação de água deve possuir as adequadas condições de protecção sanitária e o sistema ser dotado dos processos de tratamento requeridos para potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade da água em vigor, devendo para o efeito serem efectuadas análises físico-químicas e ou microbiológicas.

4. Em todos os edifícios dos empreendimentos de turismo no espaço rural devem existir extintores de incêndio portáteis em número e local adequado às suas características e dimensões.

5. Os empreendimentos de turismo no espaço rural, não servidos por rede pública de esgotos devem ser dotados de sistemas de evacuação de águas residuais ligados a sistemas depuradores.

Artigo 91.º

Sistema e Equipamentos de Climatização

Nos quartos e demais zonas dos empreendimentos destinados aos hóspedes devem existir sistema de ventilação, devidamente certificados, de modo a garantir uma adequada temperatura ambiente.

Artigo 92.º

Zonas de Serviço

Nos empreendimentos de turismo no espaço rural, as zonas de serviço devem estar separadas das destinadas aos hóspedes e instaladas de forma a evitar-se a propagação de fumos e cheiros e a obter-se o seu conveniente isolamento das outras dependências do empreendimento.

Artigo 93.º

Zonas Destinadas aos Hóspedes

1. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, nas casas de Turismo de Habitação e Agroturismo o

número máximo de quartos destinados aos hóspedes é de 15.

2. Em cada casa integrada num empreendimento de Turismo de Aldeia não podem existir mais de três quartos destinados aos hóspedes.

3. Os quartos destinados aos hóspedes que não estiverem integrados no edifício principal da casa podem situar-se em edifícios contíguos ou próximos daquele, que com ele se harmonizem do ponto de vista arquitectónico e da qualidade das instalações, desde que a sua utilização não constitua incómodo para os hóspedes.

4. No edifício principal das casas de Turismo de Habitação e Agroturismo deve existir pelo menos uma sala de estar destinadas aos hóspedes.

Artigo 94.º

Quartos

1. Nos quartos dos empreendimentos de turismo no espaço rural (TER) destinados aos hóspedes só podem ser instaladas uma ou duas camas individuais ou uma cama de casal.

2. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, a capacidade máxima dos quartos é de duas pessoas.

3. À solicitação do hóspede, nos quartos com capacidade para duas pessoas podem ser instaladas até duas camas suplementares individuais, desde que as mesmas se destinem a crianças.

4. Os quartos e as salas privativas, quando existam, devem ter janelas ou varandas dando directamente para exterior e estar dotados de mobiliário e equipamento adequados.

5. As portas dos quartos devem possuir um sistema de segurança que apenas permita o acesso ao hóspede e ao pessoal do empreendimento.

6. Se os quartos referidos no nº 4 dispuserem de salas privativas, podem ser instalados kitchenettes de forma a permitir aos hóspedes a preparação de pequenos-almoços ou refeições ligeiras.

7. Nos casos previstos no número anterior podem ser utilizados equipamentos eléctricos.

Artigo 95.º

Áreas dos Quartos e das Salas

1. Nas casas de turismo de habitação a área mínima dos quartos com duas camas individuais não deve ser inferior a 12m² e a dos quartos com uma cama individual a 10m².

2. Nos restantes empreendimentos de turismo no espaço rural, a área mínima dos quartos com duas camas ou uma cama de casal não deve ser inferior a 9m² e a dos quartos com uma cama individual a 7m².

3. Quando os quartos dos empreendimentos de turismo no espaço rural dispuserem de salas privativas, a área destes não deve ser inferior a 12m².

Artigo 96.º

Cozinhas e Casas de Banho dos Quartos

1. Nas casas de turismo de habitação, os quartos devem dispor de casas de banho privativas.

2. Nas casas do turismo rural e de agroturismo deve existir uma casa de banho, pelo menos, por cada dois quartos.

3. Nas casas de turismo de aldeia deve existir, pelo menos, uma casa de banho por cada três quartos.

4. As casas de banho são compostas, no mínimo, por chuveiro ou poliban, sanita e lavatório com espelho e ponto de luz.

5. As paredes, pavimentos e tectos destas instalações devem ser revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza.

Artigo 97.º

Dispensa de Requisitos

Os requisitos de instalação exigidos para os empreendimentos de turismo no espaço rural podem ser dispensados pela Direcção do Turismo sempre que se trate de edifícios antigos e a observância daqueles requisitos se revele materialmente impossível ou comprometa a rentabilidade do empreendimento e for susceptível de afectar as características arquitectónicas ou estruturais dos edifícios.

Subsecção II**Requisitos de Funcionamento****Artigo 98.º****Placa Identificativa**

Em todos os empreendimentos de turismo no espaço rural é obrigatória a afixação no exterior, junto à entrada principal do empreendimento, em local visível, de uma placa identificativa da sua afectação àquela exploração, cujo modelo é aprovado pelo Despacho do Ministro tutelar do Turismo.

Artigo 99.º**Telefone**

Em todas as casas de turismo de habitação, de turismo rural, de agro-turismo e no escritório de atendimento dos empreendimentos de turismo de aldeia deve haver telefone, que os hóspedes possam ter acesso, sendo obrigatória a afixação, junto do mesmo e em local visível, do custo do serviço.

Artigo 100.º**Informações**

1. Em todos os quartos de empreendimentos de turismo no espaço rural devem existir à disposição dos hóspedes, informações escritas em português, inglês e outras línguas estrangeiras sobre:

- a) Os serviços a que o hóspede pode ter acesso e os respectivos preços incluindo o da diária do alojamento;
- b) Os horários das refeições, incluindo os do serviço de pequenos-almoços;
- c) As zonas dos empreendimentos e das propriedades, se estas existirem, que podem ser utilizadas pelos hóspedes e as reservadas ao dono do empreendimento e seus familiares;
- d) Os equipamentos existentes à disposição dos hóspedes para a prática de desportos ou outras actividades ao ar livre e regras para a sua utilização;
- e) A localização dos serviços médicos, das farmácias e dos serviços de primeiros socorros mais próximos;
- f) A existência de livro de reclamações.

2. No caso de turismo de aldeia, o responsável pelo empreendimento deve estar apto a dar informações sobre o património turístico, histórico, etnográfico, cultural, gastronómico e paisagístico da

região onde o empreendimento se localiza, nomeadamente sobre:

- a) Itinerários característicos;
- b) Circuitos turísticos existentes;
- c) Artesanato, gastronomia, vinhos e outros produtos agro-alimentares tradicionais;
- d) Estabelecimentos de restauração e bebidas existentes nas proximidades do empreendimento;
- e) Festas, feiras, folclores e outros acontecimentos locais de natureza popular;
- f) Os meios de transporte público que servem o empreendimento e as vias de acesso.

3. Nas informações de carácter geral relativas ao turismo no espaço rural e aos serviços oferecidos aos hóspedes devem ser usados os sinais normalizados pelas instituições competentes.

Artigo 101.º**Renovação de Estada**

1. Os hóspedes devem deixar os quartos livres até às 12 horas do dia de saída ou até à hora convencionalmente entendendo-se que, se não o fizerem, renovam a sua estada por mais um dia.

2. O responsável pelo empreendimento, conforme os casos, não é obrigado a aceitar o prolongamento da estada dos hóspedes para além do dia previsto para a sua saída.

Artigo 102.º**Serviço de Refeições**

1. Nos empreendimentos de turismo no espaço rural é obrigatório o serviço de pequenos-almoços, excepto quando o hóspede o dispensar, caso em que são postos à disposição destes os alimentos destinados à sua preparação, se o quarto dispuser de sala privativa com equipamento para o efeito ou na casa existir cozinha que possa ser utilizada pelos hóspedes.

2. Quando não existir um estabelecimento de restauração localizado a menos de 5 km dos empreendimentos de turismo no espaço rural, devem ser fornecidos aos hóspedes almoços e jantares, mediante solicitação prévia.

3. As refeições servidas nos empreendimentos de turismo no espaço rural devem corresponder à tra-

dição da cozinha são-tomense e utilizar, na medida do possível, produtos nacionais.

4. Para além das refeições principais, pôde ainda ser prestado aos hóspedes um serviço de refeições ligeiras.

Artigo 103.º

Fornecimentos Incluídos no Preço diário do Alojamento

No preço diário do alojamento está incluído obrigatoriamente o consumo, sem limitações, de água, electricidade e gás, do serviço de arrumação e limpeza e o pequeno-almoço.

Artigo 104.º

Arrumação e Limpeza

1. As zonas dos empreendimentos de turismo no espaço rural destinadas aos hóspedes devem ser arrumadas e limpas diariamente.

2. Em todos os empreendimentos de turismo no espaço rural as roupas de cama e as toalhas das casas de banho dos quartos de dormir devem ser substituídas, pelo menos uma vez por semana e sempre que mude o hóspede.

Artigo 105.º

Pessoal de Serviço

Todo o pessoal de serviço dos empreendimentos de turismo no espaço rural deve apresentar-se sempre com a máxima correcção e limpeza.

Artigo 106.º

Escritório de Atendimento

1. Nos empreendimentos de turismo de aldeia deve existir um escritório, destinado ao atendimento e informação dos hóspedes, na aldeia onde o mesmo se situa.

2. O escritório previsto no n.º 1 deve prestar, pelo menos, os seguintes serviços:

- Dar informação aos hóspedes sobre o funcionamento do empreendimento;
- Encarregar-se do movimento de entradas e saídas dos hóspedes;
- Receber, guardar e entregar aos hóspedes a correspondência que lhes seja destinada;
- Zelar pela segurança dos hóspedes;

3. No escritório de atendimento deve existir um livro de reclamações.

Subsecção III

Requisitos Especiais Exigidos aos Estabelecimentos Ecoturísticos

Artigo 107.º

Parecer

O projecto de implementação de empreendimentos ecoturísticos deve ser submetido a um parecer prévio da Direcção do turismo em conjunto com a Direcção Geral do Ambiente.

Artigo 108.º

Instalações, Equipamentos e Serviços

1. Sem prejuízo do n.º 3 do artigo 83.º, o número máximo de unidades de alojamento para empreendimentos ecoturísticos é de 10;

2. Os empreendimentos ecoturísticos devem conter no seu conjunto, instalações destinadas às actividades de interpretação do património, de actividades desporto de natureza, actividades de educação ambiental entre outras actividades, possuindo para o efeito o conjunto de equipamentos, estruturas e instalações tais como:

- Centros de interpretação do património natural e cultural local;
- Parques temáticos;
- Instalações de desporto de natureza;
- Museus ou Ecomuseus;
- E outros, que permitem a prática de actividades que podem integrar-se de modo adequado em ambientes naturais, desde que aprovadas pela Direcção do Turismo.

3. As facilidades e actividades de animação desenvolvidas devem ser feitas de forma a garantir a máxima segurança dos utentes.

Artigo 109.º

Seguro de Responsabilidade Civil

Deve haver um seguro de responsabilidade civil para actividades de desporto de Natureza.

Artigo 111.º

CrITÉrios de Classificação

1. Para um empreendimento de Turismo em Espaço Rural ser classificado como Ecoturístico deve obedecer, para além dos requisitos mencionados no artigo 107.º, aos seguintes critérios:

- a) Adoptar no seu processo de gestão, um conjunto de boas práticas ambientais, nos termos do artigo seguinte, que permita uma utilização eficiente dos recursos, minimizando assim o seu impacto nos ecossistemas;
- b) Participar em pelo menos um projecto de conservação da natureza e da biodiversidade na área ou região envolvente, aprovado pela Direcção do Turismo e Direcção Geral do Ambiente.

2. À excepção das alíneas d) e f) do n.º 2 do artigo 79.º deste diploma, qualquer empreendimento TER pode requerer a reclassificação do seu estabelecimento para Empreendimento Ecoturístico.

Artigo 112.º

Projecto de Conservação da Natureza e da Biodiversidade

1. Todos os empreendimentos ecoturísticos devem adoptar e executar, directamente ou em parceria com entidades públicas ou privadas, um projecto de conservação da natureza e da biodiversidade, a aprovar pela Direcção Geral do Ambiente, de acordo com os critérios definidos no anexo IX do presente diploma, da qual faz parte integrante.

2. Os empreendimentos Ecoturísticos, referidos no número anterior devem entregar à Direcção do Turismo e à Direcção Geral do Ambiente, um relatório anual, que contenha uma análise dos resultados do projecto.

Artigo 112.º

Reclassificação

1. Os empreendimentos de Turismo de Habitação, Turismo Rural e Turismo de Aldeia que com suas especificidades, cumprir os critérios abaixo mencionados, podem requerer à Direcção do Turismo e Direcção Geral do Ambiente a classificação dos seus empreendimentos como Ecoturísticos, nomeadamente:

- a) Disponibilização de informação aos clientes sobre a fauna, flora e geologia locais;
- b) Disponibilização de informação sobre a formação dos colaboradores em matérias correlacionadas com a conservação da natureza e da biodiversidade;
- c) Disponibilização de informação sobre a adopção de boas práticas ambientais;
- d) Disponibilização de informação aos clientes sobre origem e modos de produção dos produtos alimentares utilizados;
- e) Uso predominante de flora local nos espaços exteriores do empreendimento, excepto nas áreas de uso agrícola e jardins históricos;
- f) Disponibilização de informação sobre serviços complementares que garantam a possibilidade de usufruto do património natural da região por parte dos clientes nomeadamente através de animação turística, visitação das áreas naturais, desporto da natureza ou interpretação ambiental;
- g) Participação em pelo menos um projecto de conservação da natureza e da biodiversidade na área ou região envolvente, aprovado pela Direcção do Turismo e pela Direcção Geral do Ambiente.

Artigo 113.º

Validade do Reconhecimento de Empreendimentos Ecoturísticos

1. O reconhecimento de empreendimentos ecoturísticos é válido pelo período de quatro anos, podendo ser renovado por período idêntico através do procedimento a definir pela Direcção do Turismo;

2. O reconhecimento de empreendimentos ecoturísticos pode ser revogado por Despacho Conjunto dos Ministérios tutelares da Direcção do Turismo e Direcção Geral do Ambiente, nos seguintes casos:

- a) Se deixar de se verificar algum dos requisitos para o reconhecimento, previstos no presente diploma;
- b) Se não for entregue o relatório anual de avaliação dos resultados do projecto de conservação da natureza, referido no n.º 2 do artigo 111.º.

Capítulo V**Do Serviço nos Estabelecimentos de Hotelaria****Secção I****Disposições Comuns a todos os Estabelecimentos****Artigo 114.º****Nível e a Qualidade do Serviço**

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

Artigo 115.º**Recepção e a Portaria**

1. A recepção e a portaria, que devem situar-se no andar da entrada do estabelecimento, constituem o centro de relação com os clientes, para efeitos administrativos, de assistência e de informação.

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

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

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

Artigo 116.º**Quartos e Unidades de Alojamento**

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

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

3. Nos hotéis e complexos turísticos de cinco e quatro estrelas, as roupas das camas e as toalhas de banho devem ser substituídas diariamente.

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

Artigo 117.º**Refeições**

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

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

Artigo 118.º**Pequenos Almoços**

1. Nos estabelecimentos de cinco, quatro e três estrelas, que devam prestar serviço de pequenos-almoços, tem que ter pelo menos, duas modalidades à escolha do cliente.

2. Os pequenos-almoços devem ser servidos no quarto quando o cliente o solicitar.

Artigo 119.º**Serviço de 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 120.º**Serviço de Depósito**

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

2. O estabelecimento deve dar conhecimento ao cliente, de forma inequívoca, de que a empresa não

se responsabiliza pelo dinheiro, jóias ou objectos de valor que não sejam depositados pela forma estabelecida no número anterior.

Artigo 121.º

Serviço de Lavandaria e Engomadoria

1. Os estabelecimentos devem estar sempre habilitados a prestar um serviço de lavandaria e engomadoria.

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

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

4. Os estabelecimentos classificados como cinco estrelas devem dispor de um serviço de limpeza a seco.

Artigo 122.º

Pessoal de Serviço

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

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

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

Secção II

Do Serviço nos Hotéis

Subsecção I

Hotéis de Cinco e Quatro Estrelas

Artigo 123.º

Recepção e a Portaria

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

Artigo 124.º

Serviços nos Quartos

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

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

3. Durante a noite deve existir um serviço permanente encarregado de atender as chamadas dos clientes, e bem assim de lhes servir nos quartos os serviços constantes de serviços de quarto.

Artigo 125.º

Variedade de Pratos e Bebidas

1. Nestes estabelecimentos deve estar à disposição dos clientes uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha internacional e cozinha local.

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

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

Artigo 126.º

Serviço de Refeições e de Vinhos

1. O serviço de refeições deve ser dirigido por um chefe de mesa, assistido pelo pessoal necessário, tendo em atenção à capacidade do estabelecimento.

2. O serviço de vinhos deve estar a cargo de um chefe de vinhos.

3. Nestes estabelecimentos as refeições devem ser servidas usando uma mesa auxiliar.

Artigo 127.º

Serviço Telefónico

O serviço telefónico deve estar permanentemente assegurado por pessoal habilitado e suficiente para ser executado com rapidez e eficiência.

Artigo 128.º
Conhecimento de Línguas

1. Na recepção, portaria e serviços telefónicos, é obrigatória a existência, em cada turno, de pessoal que fale a língua portuguesa, inglesa e francesa.

2. Nestes estabelecimentos deve existir sempre um elemento da gerência, pelo menos de nível médio, com conhecimento de línguas estrangeiras.

3. O conhecimento de línguas a que se referem os números anteriores deve ser comprovado pelos estabelecimentos de ensino especializados, na falta de habilitações oficiais que melhor o certifiquem.

Subsecção II
Hotéis de Três Estrelas

Artigo 129.º
Aplicabilidade

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

Artigo 130.º
Serviço de Recepção-portaria

O serviço de recepção-portaria deve estar dotado de pessoal habilitado.

Artigo 131.º
Serviço de Refeições e Bebidas nos Quartos

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

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

Artigo 132.º
Ementa

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

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

Subsecção III
Hotéis de Duas Estrelas

Artigo 133.º
Serviço de Recepção-portaria

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

Artigo 134.º
Serviços nos Quartos

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

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

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

Artigo 135.º
Serviço de Refeições

1. Nestes estabelecimentos o serviço de refeições é assegurado por um chefe de mesa, auxiliado pelo pessoal necessário.

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

Artigo 136.º
Serviço Telefónico

O serviço telefónico tem de estar permanentemente assegurado, podendo sê-lo por pessoal da portaria.

Capítulo VI
Dos Estabelecimentos Similares De Hotelaria

Secção I
Disposições Comuns a todos os Estabelecimentos

Artigo 137.º
Requisitos Gerais

1. Todos os estabelecimentos similares de hotelaria devem dispor de:

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

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

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

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

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

Artigo 133.º

Instalações Sanitárias

1. As instalações sanitárias serão eficiente ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar.

2. Estas instalações devem 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 descartáveis ou secadores de mãos.

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

Artigo 139.º

Instalação de Equipamentos

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

Artigo 140.º

Pertences

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

Artigo 141.º

Aspecto Higiénico e a Qualidade dos Serviços

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

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

Artigo 142.º

Pessoal

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

Subsecção I Dos Restaurantes

Artigo 143.º Classificação

1. Os restaurantes devem ser classificados nas seguintes categorias: 1.ª, 2.ª e 3.ª classes.

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

Artigo 144.º

Restaurantes que Assumam Formas não Tradicionais

1. Nos restaurantes que assumam formas não tradicionais, os requisitos mínimos de instalação, gerais e próprios de cada categoria, e o serviço serão adaptados de acordo com as características específicas deste tipo de estabelecimento.

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

Subsecção II Dos Restaurantes de 1.ª Classe

Artigo 145.º Requisitos Mínimos

1. Para um restaurante ser classificado de 1.ª classe, 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;
- b) Vestuário localizada próximo da entrada;
- c) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situarem em dois ou mais pavimentos;
- d) Telefone em local isolado;
- e) Sala de refeições, cuja capacidade deve ser definida pela sua área, de modo a permitir um serviço eficiente de harmonia com a classificação do estabelecimento;
- f) Sistema de climatização de ar;
- g) Sanitários com materiais de revestimento e equipamento de boa qualidade com água corrente, quente e fria.

3. Na zona de serviço 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 o pessoal.

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

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

Artigo 146.º

Variedade de Pratos e de Vinhos

1. Exceptuados os restaurantes que sirvam exclusivamente cozinha típica, deve haver nestes estabelecimentos, à disposição dos clientes, uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha internacional, cozinha local.

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

Artigo 147.º

Serviço de Refeições e de Vinhos

1. O serviço de refeições deve ser dirigido por um chefe de mesa, assistido pelo pessoal necessário, tendo em atenção à capacidade do estabelecimento.

2. O serviço de vinhos deve estar a cargo de um chefe de vinhos.

3. Nestes estabelecimentos as refeições devem ser servidas usando uma mesa auxiliar.

Artigo 141.º
Conhecimento das Línguas

Deve nestes estabelecimentos, existir pessoal com suficiente conhecimento das línguas portuguesa, inglesa, francesa e outras línguas estrangeiras.

Subsecção III
Dos Restaurantes de 2.ª Classe

Artigo 142.º
Requisitos Mínimos

1. Para um restaurante ser classificado de 2.ª classe, 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;
- b) Vestiário localizado próximo da entrada;
- c) Telefone;
- d) Sala de refeições, cuja capacidade deve ser definida pela sua área;
- e) Sistema de climatização de ar;
- f) Sanitários com água corrente.

3. Na zona de serviço deve existir:

- a) Entrada de serviço;
- b) Cozinha e copa;
- c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhama adequada à capacidade e características do estabelecimento;
- d) Vestiário para o pessoal.

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

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

Subsecção IV
Dos Restaurantes de 3.ª Classe

Artigo 150.º
Classificação

1. Um restaurante é classificado de 3.ª classe quando não preencher os requisitos mínimos definidos para as outras classes, sem prejuízo, todavia, do disposto nos artigos 137.º ao 142.º, inclusive.

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

Subsecção V
Dos Restaurantes Típicos

Artigo 151.º
Classificação

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

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

Artigo 152.º
Atribuição de Classificação

1. A classificação prevista no artigo anterior é atribuída a requerimento do interessado.

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

Subsecção VI
Das Refeições nos Restaurantes

Artigo 153.º
Preços das Ementas

1. Nos restaurantes, qualquer que seja a sua categoria, deve estar ao dispor dos clientes uma lista com os respectivos preços das ementas.

2. Da lista de constar o nome e a classificação do estabelecimento e indicar os impostos e taxas que incidam sobre os preços que devam ser cobrados ao

cliente, excepto quando incluídos no preço aprovado.

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

4. Nos estabelecimentos de 1.ª, 2.ª e 3.ª classes, a lista deve ser escrita, pelo menos, em português e inglês.

Artigo 154.º Ementa Turística

Os restaurantes podem praticar uma ementa turística, cuja composição é definida por Despacho do Ministro tutelar de Turismo, e cujo preço deve incluir todos os impostos e taxas.

Artigo 155.º Ementa do dia

1. Nos estabelecimentos de 1.ª e 2.ª classes, devem ser obrigatoriamente afixada, em local bem visível e que permita uma fácil leitura do exterior, a ementa do dia, com os respectivos preços.

2. A ementa do dia deve incluir todos os pratos que o estabelecimento esteja apto a servir no dia a que a ementa referir.

3. A elaboração desta ementa deve obedecer ao disposto nos números 2, 3 e 4 do artigo 153.º, e dela deve constar, igualmente, a composição da ementa turística e respectivo preço no caso de o estabelecimento a praticar.

Artigo 156.º Carta de Vinhos

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

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

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

4. O disposto neste artigo não se aplica aos estabelecimentos previstos no n.º 3 do artigo 16.º que pelas suas características o não permitam, os quais, todavia, devem exhibir, em local bem visível, os preços de todos os produtos neles vendidos.

Secção II Estabelecimentos de Comidas

Artigo 157.º Aplicabilidade

1. São aplicáveis a estes estabelecimentos as condições mínimas definidas para os restaurantes da mesma categoria com as ressalvas dos números seguintes.

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

3. Na zona de serviço pode deixar de existir:

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

Secção III Dos Estabelecimentos de Bebidas

Artigo 158.º Requisitos Mínimos

1. As instalações destes estabelecimentos devem possuir equipamento de qualidade aceitável e obedecer aos requisitos mínimos constantes das alíneas seguintes:

- a) Telefone;
- b) Sistema de climatização de ar;
- c) Sanitários com materiais de revestimento e equipamento de qualidade aceitável com água corrente;
- d) Cozinha-copa;
- e) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento.

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

Secção IV Das Salas de Dança

Artigo 159.º Classificação

1. Os estabelecimentos deste grupo devem ser classificados nas seguintes categorias: 1.ª, 2.ª e 3.ª classes.

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

Artigo 160.º Requisitos Mínimos

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

- a) Entrada com visibilidade restrita para o interior;
- b) Vestíbulo;
- c) Vestiário localizado próximo da entrada;
- d) Sistema de climatização de ar;
- e) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
- f) Zona ou zonas para dançar;
- g) Cozinha e copa ou cozinha-copa, organizadas de acordo com a exploração que se pretende;
- h) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
- i) Vestiário e sala separados para o pessoal e artistas;
- j) Porteiro uniformizado.

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

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

4. No caso do estabelecimento se situar no 2.º andar ou superior ou as instalações destinadas aos

clientes se distribuírem por três ou mais andares deve existir ascensor.

Artigo 161.º Classificação de 2ª Classe

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

Artigo 162.º Discotecas, Discos e outros Equivalentes

Nos estabelecimentos denominados na prática internacional "discotecas", "discos" e outros equivalentes ou semelhantes, não é obrigatória a apresentação de artistas, espectáculos de variedades ou grupos musicais.

Capítulo VII Dos Preços nos Estabelecimentos de Hotelaria e Similares

Secção I Modalidades dos Preços

Artigo 163.º Preços

Os preços máximos e mínimos obrigatórios a praticar nos estabelecimentos de hotelaria e similares, bem como as suas alterações, pelos aposentos, refeições e demais serviços próprios da respectiva actividade, devem constar em tabelas aprovadas pelo Ministro da área do Turismo.

Artigo 164.º Tabelas de Preços

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

Artigo 165.º Localização da Proposta de Preços

As propostas de preços a praticar nos estabelecimentos de hotelaria e similares devem estar locali-

zados em locais de fácil visibilidade para os clientes.

Artigo 166.º

Preço de Serviços Complexos

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

Artigo 167.º

Consumo Mínimo Obrigatório

1. Pode ser autorizada, pela Direcção do Turismo, a prática do consumo mínimo obrigatório nos estabelecimentos dos grupos 2 e 3 previstos no n.º 1 do artigo 16.º.

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

Artigo 168.º

Preço do Consumo Mínimo Obrigatório

Ao preço do consumo mínimo obrigatório será aplicável o regime constante do artigo 166.º

Artigo 169.º

Revisão do Preço do Consumo Mínimo Obrigatório

1. A Direcção do Turismo pode, sempre que as circunstâncias o justificarem, rever oficiosamente o preço do consumo mínimo obrigatório fixado.

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

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

Artigo 170.º

Tabelas Normalizadas

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

2. Nas salas de refeição deverão conter sempre o preço de cada prato.

3. Nos estabelecimentos que integram os grupos 3 e 4, previstos nos n.os 4 e 5 do artigo 16.º, existirão cartas de preços que reproduzirão as tabelas aprovadas e que serão sempre postas à disposição dos clientes.

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

Artigo 171.º

Proibição de Preços Superiores

1. Não poderão ser praticados nos estabelecimentos de hotelaria e similares preços superiores aos legalmente fixados, nem prestados quaisquer serviços cujos preços não tenham sido aprovados pelo Ministro da área do Turismo.

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

3. Nas situações de fixação e revisão oficiosas dos preços praticados nos estabelecimentos de hotelaria e similares, bem como na aprovação dos mesmos, a Direcção do Turismo terá sempre em conta o disposto no artigo 165.º e, ainda, a situação económica do mercado no sector.

lidade civil que cubram danos que devam responder a quantia que regulamentariamente o determine.

Artigo 178.º

Programa de Fomento e Apoio Técnico

O governo de S. Tomé e Príncipe, através da Direcção do Turismo elaborará programas de fomento que estimule:

- a) A fusão e concentração de empresas de acção conjunta tendente a melhorar a produtividade mediante a minimização de custos, prestações de serviços de qualidade;
- b) Modernização e inovação das empresas turísticas;
- c) Saneamento das empresas que precisem actuação sobre a estrutura financeira ou qualquer outro apoio de crescimento;
- d) Difusão de manifestação cultural santomenense;
- e) Quaisquer outras ofertas turística que o governo digne merecedora de apoio público;
- g) Criação de uma política concertada para a formação técnica profissional turística.

Capítulo VIII

Da Disciplina e Funcionamento dos Estabelecimentos de Hotelaria e Similares

Secção I

Disposições Comuns a todos os Estabelecimentos

Artigo 179.º

Fiscalização

1. Compete à Direcção do Turismo fiscalizar, para efeitos do disposto neste Diploma, os estabelecimentos de hotelaria e similares.

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

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

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

Artigo 180.º

Afixação Obrigatória

1. Em todos os estabelecimentos de hotelaria pertencentes aos grupos 1 e 2 a que se refere o artigo 14.º, bem como nos estabelecimentos similares integrados na categoria de 1ª classe previstos no n.º 1 do artigo 16.º, será obrigatória a afixação, junto à entrada principal, de uma placa normalizada, de modelo igual ao que consta do anexo II, com a classificação do estabelecimento.

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

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

Artigo 181.º

Uso correto da Classificação

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

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

Artigo 182.º
Livro de Reclamações

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

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

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

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

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

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

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

Artigo 183.º
Bom Funcionamento do Estabelecimento

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

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

Artigo 184.º
Motivos de Proibição

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

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

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

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

Artigo 185.º
Venda Ambulante

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

Artigo 186.º
Observação das Normas

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

Artigo 187.º
Inobservância dos Deveres

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

Artigo 188.º
Facturas e Recibos

Das importâncias pagas pelos clientes serão obrigatoriamente passadas facturas ou recibos, dos quais constarão, discriminadamente, os serviços

prestados e o respectivo preço, bem como os impostos e taxas que sobre eles incidem.

Secção II Dos Estabelecimentos de Hotelaria

Artigo 189.º Livro de Registo

1. É obrigatório nestes estabelecimentos, o registo dos clientes em livro próprio.

2. O livro de registo de clientes será diariamente escriturado em língua portuguesa sem espaços em branco, e poderá ser examinado em qualquer ocasião pelos serviços de fiscalização da Direcção do Turismo, bem como pelas Autoridades Policiais ou administrativas locais ou qualquer outra entidade pública que, no desempenho de missões especiais disso tenha necessidade.

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

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

4. Os elementos referidos no número anterior serão mensalmente enviados à Direcção do Turismo, até o dia 15 do mês seguinte àquele a que se refere.

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

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

Artigo 190.º Reservação do Quarto

1. Os estabelecimentos de hotelaria não podem exigir que os clientes reservem o quarto por tempo superior ao desejado, desde que não inferior a vinte e quatro horas, nem que paguem, a título de depósi-

to para reserva, ou outro, importância superior à devida pelo tempo previsto de estadia.

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

Artigo 191.º Cartão

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

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

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

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

Artigo 192.º Direito à Utilização do Quarto

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

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

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

Artigo 194.º Serviço de Aposento

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

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

Artigo 194.º Prolongamento da Estadia

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

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

Artigo 195.º Serviço de pensão

1. Para efeitos deste Decreto-Lei, entende-se por pensão completa o serviço, que consiste na locação de um quarto nas condições do artigo 193.º e na prestação de pequeno almoço, almoço e jantar.

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

Secção II Dos Estabelecimentos Similares

Artigo 196.º Consumo de Comidas ou Bebidas

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

Artigo 197.º Presença Obrigatória

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

Artigo 198.º Responsabilidades das Entidades Exploradoras

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

Capítulo IX Da Instalação dos Estabelecimentos de Hotelaria e Similares

Secção I Disposições Comuns

Artigo 199.º Autorização de Exploração

1. Toda a pessoa, singular ou colectiva, que deseje explorar qualquer dos ramos de hotelaria ou similares, objecto do presente Diploma, deverá requerer a necessária autorização ao Ministro da tutela, mediante entrega do respectivo requerimento na Direcção do Turismo no valor a ser fixado pelo Despacho do Ministro da área do Turismo.

2. O impresso modelo para requerimento em uso deverá ser obtido na Direcção do Turismo.

Artigo 200.º Instrução do Requerimento

1. O requerimento será instruído, conforme os casos, com os elementos referidos nos artigos 205.º a 208.º inclusive, devendo os mesmos serem apresentados em duplicado.

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

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

Artigo 201.º**Intervenção de Outras Entidades ou Serviços**

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

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

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

3. Das reuniões serão elaboradas actas, das quais constarão as entidades ou serviços convocados bem como a posição de cada um deles sobre o requerido.

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

Artigo 202.º**Proibições**

Nenhuma entidade ou serviço poderá:

- a) Passar as licenças ou conceder as autorizações ou alvarás da sua competência para a construção, instalação ou funcionamento de estabelecimentos de hotelaria e similares, sem que o interessado prove ter obtido da Direcção do Turismo a aprovação do respectivo projecto ou a autorização de abertura, conforme for o caso;
- b) Recusar a passagem das licenças de sua competência, desde que o interessado prove ter obtido as respectivas autorizações, aprovações ou pareceres, nos termos do presente Diploma.

Artigo 203.º**Informação do Processo**

1. A Direcção do Turismo, obtido o parecer das entidades e serviços intervenientes, informará o processo, propondo, se for caso disso, as condições especiais a exigir e a classificação provisória a atri-

buir ao estabelecimento, submetendo-o a despacho superior.

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

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

Artigo 204.º**Prazo de Iniciar a Construção**

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

Secção II**Dos Estabelecimentos Novos****Artigo 205.º****Instrução do Requerimento**

1. Quando se tratar de estabelecimentos de hotelaria a instalar em edificio a construir, após a aprovação pelo Ministerio de Obras Publicas, o interessado instruirá junto a Direcção do Turismo os seguintes elementos:

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

ticos e pluviais, arrastamentos, acessos e electrificação;

- h) Planta do sistema de prevenção de incêndios;
- i) Memória descritiva e justificativa do empreendimento.

2. A memória descritiva deverá referir-se, nomeadamente a:

- a) Integração do estabelecimento no local, sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;
- b) Área total do terreno;
- c) Partido geral da composição, zoneamento previsto, vias de acesso, volumetria e cêrcea do edifício;
- d) Área prevista da construção;
- e) Área prevista de estacionamento;
- f) Definição de zonas recreativas e espaços livres previstos;
- g) Total previsto de quartos e camas;
- h) Indicação sumária das soluções para abastecimento de água e fornecimento de electricidade, bem como a rede de esgotos;
- i) Funcionamento dos diferentes serviços e instalações de condicionamento de ar e, ainda, de uma maneira geral, tudo quanto se torne necessário descrever para conveniente entendimento das soluções apresentadas;
- j) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
- k) Prazo previsto para o início e termo da construção.

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

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

Artigo 206.º

Estabelecimento Similar a Instalar em Edifício a Construir

1. Tratando-se de estabelecimento similar a instalar em edifício a construir, os elementos a instruir o requerimento serão os constantes das alíneas a), b), d) a h), inclusive, do n.º 1 do artigo anterior e, ain-

da, memória descritiva e justificativa do empreendimento.

2. A memória justificativa deverá referir-se, nomeadamente a:

- a) Características da construção e sua integração no local;
- b) Materiais de construção a aplicar;
- c) Materiais de revestimento e decorativos a utilizar;
- d) Características genéricas do estabelecimento e específicas das zonas públicas e de serviço;
- e) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
- f) Prazo previsto para o início e termo da construção.

Artigo 207.º

Estabelecimento de Hotelaria a Instalar em Edifício já Construído

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

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

2. A memória justificativa deverá referir-se, nomeadamente a:

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

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

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

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

Artigo 208.º

Estabelecimento Similar a Instalar em Edifício já Construído

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

2. A memória descritiva deverá referir, nomeadamente a:

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

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

4. Quando se trate de estabelecimentos similares de hotelaria, de 3ª classe em que não hajam sido objecto de obras que tenham alterado as estruturas existentes, os elementos exigidos nas alíneas d) a g), inclusive, do n.º 1 do artigo anterior poderão ser substituídos por um desenho esquemático das instalações.

Secção III Das Alterações

Artigo 209.º

Requerimento para Obra de Modificação ou Alteração

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

2. O requerimento a que alude o número anterior deve ser obtido nos termos do n.º 2 do artigo 199.º e será instruído com os seguintes documentos, em duplicado:

- a) Questionário, de modelo normalizado, a emitir pela Direcção Geral do Turismo e Hotelaria;
- b) Plantas, alçados e cortes, na escala de 1:100, de como ficarão as instalações após serem introduzidas as alterações requeridas;
- c) Memória descritiva e justificativa das alterações que se pretendem introduzir, com o necessário detalhe, referindo as modificações que irão ocorrer no serviço.

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

Artigo 210.º

Mudança da Classificação ou Designação

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

2. O requerimento a que alude o número anterior deve ser obtido nos termos nº 2 do artigo 199.º e será instruído com os seguintes documentos, em duplicado:

- a) Questionário, de modelo normalizado, a emitir pela Direcção do Turismo;
- b) Memória descritiva e justificativa, com o necessário detalhe, das alterações de equipamento, serviço e decoração a introduzir no estabelecimento.

Artigo 211.º

Aplicabilidade

Aos processos de alteração de que trata o artigo 209º é aplicável, com as necessárias adaptações, a tramitação processual prevista na Secção I deste Capítulo.

Secção IV

Das Actividades Turísticas em Espaços Rurais

Artigo 212.º

Empreendimentos de Turismo de Habitação e de Agro-turismo Existentes

1. Os proprietários dos empreendimentos de turismo de habitação, e de agro-turismo inscritos na Direcção do Turismo existentes à data da entrada em vigor do presente diploma que nelas não residam devem, depositar junto da mesma, no prazo de seis meses, título comprovativo da qualidade de usufrutuário, locatário, titular do direito de uso e habitação, cessionário da exploração ou comodatário da pessoa que naquelas casas passará a habitar.

2. Quando os empreendimentos referidos no nº 1 não preencherem os tais requisitos serão revogados a sua autorização de funcionamento.

Artigo 213.º

Registo

Do registo dos empreendimentos de turismo no espaço rural e dos empreendimentos de turismo de aldeia devem constar os elementos a seguir indicados e as respectivas alterações:

- a) O nome, a localização e o telefone do empreendimento;
- b) A modalidade do turismo no espaço rural;
- c) A identificação do dono ou da entidade exploradora do empreendimento;
- d) O número de quartos e de empreendimentos destinados aos hóspedes, consoante os casos;
- e) As datas da autorização da Direcção do Turismo e da sua revogação, quando for o caso.
- f) Os serviços e as actividades de animação contemplados no empreendimento.

Artigo 214.º

Actividades Complementares

1. Nos empreendimentos de turismo no espaço rural, nos empreendimentos de turismo de aldeia, e nos parques de campismo rural, devem existir na medida do possível, equipamentos que permitam aos hóspedes a prática do desporto ou outras actividades ao ar livre, nomeadamente natação, ténis e equitação.

2. O proprietário, possuidor ou legítimo detentor do empreendimento de turismo no espaço rural, as entidades exploradoras dos empreendimentos de turismo de aldeia, e dos parques de campismo rural, directamente ou através das respectivas associações de proprietários, podem em colaboração com órgãos distritais:

- a) Promover a organização de circuitos turísticos destinados a dar a conhecer os locais de interesse turístico e as características paisagísticas, históricas, culturais e gastronómicas da região;
- b) Fomentar a divulgação do artesanato e demais produtos locais e regionais;
- c) Fomentar a divulgação das actividades tradicionais da região.

Capítulo X
Da Vistoria, Abertura, Taxas e Emissão de
Licenças dos
Estabelecimentos de Hotelaria e Similares

Secção I
Da Vistoria e Abertura

Artigo 215.º
Vistoria

1. Quem pretender iniciar a exploração de um estabelecimento de hotelaria ou similar deverá requerer à Direcção do Turismo a respectiva vistoria.

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

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

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

Artigo 216.º
Finalidade da Vistoria

1. A Direcção do Turismo realizará vistorias a pedido do interessado e inspecções a qualquer tempo que tiver por conveniente aos estabelecimentos de hotelaria e similares.

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

3. Na sequência das vistorias e inspecções previstas no n.º 1 deste artigo, poderá a Direcção do

Turismo, independentemente da aplicação das sanções a que eventualmente haja lugar, reclassificar os estabelecimentos, atribuindo-lhes classificação inferior à que detêm, caso se verifiquem deficiências de serviço, ou outras, incompatíveis com a classificação que o estabelecimento exhibe.

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

Artigo 217.º
Elementos da Vistoria

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

- a) O pagamento da importância correspondente de acordo com a tipologia de estabelecimento a serem afixados por Despacho Conjunto dos Ministros que tutelam o Turismo e as Finanças;
- b) Regulamento de serviço interno e quadro de pessoal (só para os estabelecimentos de hotelaria e todos os similares classificados de 1.ª classe);
- c) Tabela de preços, com a indicação do consumo mínimo obrigatório, caso o haja;
- d) Licença de obras se for caso disso.

2. Da importância indicada na alínea a) do número anterior, entregue pelo interessado, será passado o respectivo recibo.

Artigo 218.º
Vistoria para a Abertura dos Estabelecimentos

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

- a) Representante da Direcção do Turismo, que as presidirá;
- b) Um representante dos Serviços de Saúde;
- c) Um representante da Direcção das Obras Públicas;
- d) Um representante do Corpo de Bombeiros;
- e) Um representante da Câmara Distrital;
- f) Um funcionário da Direcção do Turismo que servirá de escrevão.

2. O interessado, ou o seu legal representante, poderá assistir à vistoria e assinar o respectivo auto

devendo, em caso de discordância com as conclusões do mesmo, apresentar a sua reclamação, no prazo de sete dias, à Direcção do Turismo.

Artigo 219.º

Prazo para Realização da Vistoria

A vistoria será realizada no prazo de quinze dias (15), contados da data de entrada do respectivo requerimento na Direcção do Turismo.

Artigo 220.º

Auto da Vistoria

1. Da vistoria será lavrado o auto do qual deve constar informação detalhada acerca da conformidade do estabelecimento com o projecto aprovado, condições de higiene e salubridade do mesmo, operacionalidade do sistema de prevenção de incêndios utilizado, proposta de classificação e demais elementos necessários à aprovação da sua denominação e das tabelas de preços.

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

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

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

Artigo 221.º

Fundamentos da Recusa

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

2. Da decisão da Direcção do Turismo, poderá o interessado, no prazo de cinco dias contados da notificação prevista no número anterior, recorrer ao Ministro da tutela.

Artigo 222.º

Emissão de Licença ou Alvará

Autorizada a abertura do estabelecimento, a Direcção do Turismo emitirá a licença ou alvará respectivos no prazo de quinze dias, contados da data da vistoria.

Artigo 223.º

Composição do Alvará

1. O alvará dos estabelecimentos conterá as seguintes indicações:

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

2. A Direcção do Turismo promoverá a publicação, no Diário Oficial, de um extracto do alvará.

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

Artigo 224.º

Transmissão, Arrendamento ou Cessão de Exploração

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

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

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

Artigo 225.º

Reclassificação do Estabelecimento

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

Secção II**Das taxas e Emissão de Licenças**

Artigo 226.º

Emolumentos pela Emissão de Licenças

Os emolumentos pela emissão de licenças anuais e de alvarás são afixados por Despacho conjunto dos Ministros que tutelam o Turismo e as Finanças.

Artigo 227.º

Renovação das Licenças

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

Capítulo XI**Das Infracções e suas Penalidades****Secção I****Da Natureza das Penalidades**

Artigo 228.º

Sanções

1. Os estabelecimentos de hotelaria e similares que infringirem o disposto no presente Decreto-lei serão punidos administrativamente com as seguintes acções:

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

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

3. Considera-se reincidência, para efeitos deste Decreto-lei, sempre que, no prazo de um ano a contar da condenação definitiva, seja praticada no

mesmo estabelecimento as mesmas infracções às regras previstas neste Diploma.

Artigo 229.º

Multa

1. A multa será notificada ao infractor, para pagamento voluntário, o qual poderá ser efectuado no prazo de dez dias, contados da notificação, na respectiva secção da Direcção do Turismo.

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

Secção II**Das Infracções**

Artigo 230.º

Sanções Diversas

1. A abertura de estabelecimentos de hotelaria e similares em contravenção com o disposto na Secção I do Capítulo X deste Decreto-lei será punido, logo que detectado o seu ilegal funcionamento, com encerramento imediato e multa correspondente aos seguintes quantitativos:

- a) Importância correspondente a 114.799.062,50 de Dobras para estabelecimentos hoteleiros dos Grupos 1 e 2 do artigo 14.º;
- b) Importância correspondente a 68.879.437,50 de Dobras para os estabelecimentos hoteleiros dos Grupos 3 e 4 do Artigo 14.º e para os estabelecimentos similares de 1.ª e 2.ª classes;
- c) Importância correspondente a 22.959.812,50 de Dobras para os estabelecimentos hoteleiros do grupo 5 do Artigo 14.º e similares de 3.ª classe;
- d) Importância correspondente a 11.479.906,25 de Dobras para os restantes estabelecimentos.

2. A multa será elevada para o dobro sempre que não houver sido dado cumprimento ao disposto nos artigos 167.º e 168.º.

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

Artigo 231.º

Prática de Preços não Autorizados

A prática de preços superiores aos aprovados ou de consumo mínimo obrigatório não autorizado será punida com multa da importância correspondente em 11.479.906,25 de Dobras quando se trate de estabelecimento similar, e com multa da importância correspondente a 22.959.812,50 de Dobras quando se trate de estabelecimento de hotelaria.

Artigo 232.º

Infracção

A infracção ao disposto no n.º 1 do artigo 145º será punida com multa de importância correspondente a 11.479.906,25 de Dobras.

Artigo 233.º

Infracções Diversas

As infracções ao disposto no artigo 182.º serão punidas nos termos seguintes:

- A infracção ao n.º 1, com multa no valor correspondente a 11.479.906,25 de Dobras;
- A infracção ao n.º 2, com multa no valor correspondente a 5.730.769,00 de Dobras;
- A infracção ao n.º 3, com multa no valor correspondente a 2.865.384,60 de Dobras;
- A infracção ao n.º 6, com multa no valor correspondente a 2.865.384,60 de Dobras;
- A infracção ao n.º 7, com multa no valor correspondente a 2.865.384,60 de Dobras.

Artigo 234.º

Infracção

A infracção ao disposto no artigo 188.º será punida com multa no valor correspondente a 11.479.906,25 de Dobras.

Artigo 235.º

Infracções

As infracções ao disposto no artigo 189.º serão punidas com multa de montante correspondente a 17.219.859,38 de Dobras.

Artigo 236.º

Infracção

A infracção ao disposto no artigo 190.º será punida com multa de montante correspondente a 6.887.943,75 de Dobras.

Artigo 237.º

Infracção

A infracção ao disposto no artigo 191.º será punida com multa de valor correspondente a 17.219.859,38 de Dobras.

Artigo 238.º

Utilização das Instalações Comuns

A cobrança aos clientes, de qualquer importância pela utilização das instalações comuns dos estabelecimentos de hotelaria, em contravenção ao disposto no artigo 192.º, será punida com multa de importância correspondente a 6.887.943,75 de Dobras.

Artigo 239.º

Funcionamento para além do Horário Fixado

O funcionamento para além do horário fixado no artigo 197.º e a infracção ao disposto no n.º 1 do artigo 190.º, serão punidos com multa de montante correspondente a 17.219.859,38 de Dobras.

Artigo 240.º

Muitas Diversas

A infracção ao disposto no artigo 209.º será punida com multa no montante correspondente variável entre 22.959.812,50 de Dobras quando se trate de estabelecimento de hotelaria e 17.219.859,38 de Dobras de Dobras e 22.959.812,50 de Dobras quando se trate de estabelecimentos similares.

Artigo 241.º

Multas Diversas

A infracção ao disposto no artigo 210.º será punida com multa no montante correspondente a 68.879.437,50 de Dobras quando se trate de estabelecimentos de hotelaria e o montante correspondente a 17.219.859,38 de Dobras quando se trate de estabelecimentos similares.

Artigo 242.º

Renovação da Licença

A renovação da licença, quando feita em contra-venção com o disposto na parte final do artigo 227.º, será passível de uma taxa adicional, equivalente ao triplo do respectivo montante, por cada período de 30 dias, ou fracção, que exceda o prazo legalmente fixado para aquele efeito.

Artigo 243.º

Observância às Normas

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

2. A infracção ao estabelecido no número anterior, desde que lhe não corresponda sanção específica, será punida com multa de valor variável correspondente a 34.439.718,75 de Dobras e 22.959.812,50 de Dobras.

Artigo 244.º

Limpeza, Higiene e Segurança

1. As infracções que respeitem a matéria de limpeza, higiene, segurança alimentar e segurança contra incêndios são punidas nos termos do disposto nos artigos seguintes.

2. A acumulação de infracções às matérias referidas no número anterior podem determinar o encerramento temporário do estabelecimento até 6 meses.

Artigo 245.º

Infracções em Matéria de Limpeza, Higiene e Segurança

1. Consideram-se, designadamente, infracções em matéria de limpeza, higiene e segurança alimentar, as seguintes:

- Alimentos não devidamente protegidos ou conservados ou excedendo os respectivos prazos de validade;
- Fumar, comer, cuspir ou tossir na zona de manipulação e preparação de alimentos;
- Manipulação ou preparação de alimentos sem indumentária adequada ou em contacto com os pavimentos;

- Utilização de água fora da rede pública de abastecimento;
- Supressão dos sifões dos lavatórios, lavaloças e sanitas;
- Acumulação de detritos e lixos;
- Inexistência de recipientes para recolha de lixo ou existência de recipientes sem tampa;
- Armazenamento de louças e utensílios em locais que não ofereçam condições de higiene;
- Objectos de uso pessoal em contacto com as zonas de preparação ou armazenamento de alimentos;
- Mau estado de conservação e limpeza das instalações, equipamentos e utensílios;
- Existência de utensílios susceptíveis de oxidação;
- Existência de louças ou vidros partidos ou rachados;
- Deficiente arejamento, ventilação e iluminação;
- Deficiente funcionamento do sistema de recolha e exaustão de fumos e cheiros;
- Infestação por roedores, insectos e outros animais;
- Inexistência de toalhas, toalhas descartáveis ou secadores de mão, bem como dos indispensáveis artigos de higiene individual nas instalações sanitárias;
- Não funcionamento de autoclismos.

2. As infracções em matéria de higiene, segurança alimentar e limpeza são punidos com multa de importância variável correspondente a 11.479.906,25 de Dobras e 5.739.953,13 de Dobras.

Artigo 246.º

Infracções em Matéria de Segurança Contra Incêndios

1. Consideram-se, designadamente, infracções em matéria de segurança contra incêndios, as seguintes:

- Não existência de extintores ou existência em número insuficiente;
- Existência de extintores fora de prazo de validade;
- Inexistência de sinalização de saída;
- Inexistência ou deficiência de iluminação de emergência de segurança;
- Bloqueamento de saídas e de janelas ou portas;
- Ocupação dos caminhos de evacuação;

- g) Utilização das câmaras de fumo; materiais decorativos, nomeadamente madeira, sem protecção contra o fogo;
- h) Existência de combustíveis para além dos limites fixados ou de tipo não aprovado;
- i) Sobre otação do estabelecimento.

2. As infracções em matéria de segurança contra incêndios são punidas com multa de importância variável correspondente a 17.219.859,38 de Dobras e 34.439.718,75 de Dobras.

Artigo 247.º

Suspensão Temporária

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

Artigo 248.º

Correcção da Deficiência

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

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

Artigo 249.º

Encerramento Definitivo do Estabelecimento

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

Artigo 250.º

Reabertura do Estabelecimento

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

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

Artigo 251.º

Proibição de Admissão de Novos Clientes

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

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

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

Artigo 252.º

Infracção

A infracção ao disposto no n.º 3 do artigo 250.º será punida com multa de montante correspondente a 80.359.343,75 de Dobras.

Secção III

Da Competência e do Processo

Artigo 253.º

Competência de Instrução dos Processos relativos às Infracções

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

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

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

4. A aplicação das sanções previstas no n.º 1 do artigo 228.º é da competência da Direcção do Turismo.

Artigo 254.º

Levantamento de Auto de Notícia

1. Verificada a infracção, será levantado, pelos competentes serviços da Direcção do Turismo, o "auto de notícia" respectivo.

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

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

Artigo 255.º

Apresentação da Defesa

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

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

Artigo 256.º

Apuramento dos Factos

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

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

Artigo 257.º

Relatório

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

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

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

Artigo 258.º

Decisão Final

1. A decisão final será notificada ao infractor.

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

Artigo 259.º

Fixação das Sanções

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

2. Poderá o Director do Turismo, ocorrendo circunstâncias justificativas ponderosas, suspender a execução da sanção aplicada.

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

4. Se durante o período de suspensão se vier a verificar, no mesmo estabelecimento, nova infracção, a sanção a aplicar será executada cumulativamente com a suspensa, sem prejuízo, todavia, do disposto no n.º 2 do artigo 228.º.

Artigo 260.º
Publicidade da Sanção

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

Artigo 261.º
Recurso

Da decisão do Director do Turismo que aplique a sanção superior à prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 228.º, caberá recurso hierárquico necessário ao Ministro titular da área, a interpor no prazo de quinze dias contados da data da respectiva notificação.

Artigo 262.º
Importâncias Recebidas para além dos Preços

1. Independentemente da aplicação de qualquer das sanções previstas neste diploma, a Direcção do Turismo deve exigir da entidade exploradora dos estabelecimentos que restitua aos interessados, as importâncias recebidas para além dos preços legalmente fixados.

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

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

Artigo 263.º
Notificações e os Encerramentos

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

Artigo 264.º
Direito Subsidiário

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

Artigo 265.º
Aplicação das Sanções

A aplicação das sanções estabelecidas no artigo 228.º efectivar-se-á independentemente do procedimento criminal a que as faltas cometidas derem lugar nos termos da legislação respectiva.

Capítulo XII
Disposições Finais e Transitórias**Artigo 266.º**
Responsabilidade pelas Infracções Cometidas

1. A responsabilidade pelas infracções cometidas nos termos do presente Decreto-lei recai sobre o titular do alvará.

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

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

Artigo 267.º
Esplanadas

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

Artigo 268.º
Actividades Acessórias

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

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

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

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

5. A dispensa a que se refere o número anterior será concedida, pela Direcção do Turismo.

Artigo 269.º

Actividades Conjuntas

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

Artigo 270.º

Disponibilidade dos Alvarás nos Estabelecimentos

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

Artigo 271.º

Preferência na Admissão de Trabalhadores

1. Nas situações de admissão de pessoal por parte dos estabelecimentos de hotelaria e similares, darão as respectivas entidades exploradoras preferência a pessoal nacional que exiba adequada preparação profissional, ministrada em estabelecimentos de ensino do sector do turismo e hotelaria.

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

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

4. O disposto neste artigo é aplicável a:

- a) Todos os estabelecimentos de hotelaria classificados de 5 e 4 estrelas;
- b) Todos os estabelecimentos similares pertencentes aos grupos 1, 2 e 3, previstos no n.º 1 do artigo 16.º, classificados de 1.ª classe.

Artigo 272.º

Nomeação de Pessoal Dirigente

1. A nomeação de directores, subdirectores e assistentes de direcção de hotéis devem ser comunicadas à Direcção do Turismo pela respectiva empresa no prazo de 15 dias, juntando comprovativo das habilitações legalmente exigidas para o exercício de tais cargos.

2. Os cargos dos dirigentes dos estabelecimentos de hotelaria e similares devem ser preenchidos no mínimo 60% do seu total, por pessoal nacional.

3. As condições para o exercício destes cargos são as seguintes:

a) Directores:

Indivíduos com diploma do curso superior universitário em gestão hoteleira, na área do Turismo ou afins, em estabelecimento de ensino reconhecido, no país ou no estrangeiro.

b) Subdirectores:

Indivíduos com formação média ou superior, preferencialmente em gestão hoteleira, na área do Turismo ou afins, em estabelecimento de ensino reconhecido, no país ou no estrangeiro.

c) Assistentes de Direcção:

Indivíduos com idade superior a 18 anos, 11.º ano de escolaridade e com formação profissional em gestão hoteleira de duração não inferior a 18 meses.

Artigo 273.º

Emolumentos e Taxas

Pela realização de vistoria e pela emissão e renovação de licenças são devidos, respectivamente, os emolumentos e taxas constantes de regulamento.

Artigo 274.º**Destino das Multas**

1. Os valores das multas aplicadas serão depositados directamente em conta própria do Fundo de Turismo e constituem receita do referido Fundo.

2. 15% da referida receita é destinada à gratificação dos funcionários que aplicam a multa.

Artigo 275.º**Obras a Executar nos Estabelecimentos**

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

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

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

Artigo 276.º**Alteração da Designação, Denominação ou Classificação**

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

Artigo 277.º**Aplicabilidade**

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

Artigo 278.º**Reclassificação dos Estabelecimentos**

Até 31 de Dezembro de 2015, a Direcção do Turismo procederá à reclassificação de todos os estabelecimentos de hotelaria e similares existentes no País, de acordo com os requisitos mínimos estabelecidos neste Diploma.

Artigo 279.º**Obras a Executar**

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

Artigo 280.º**Fixação do Prazo**

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

Artigo 281.º**Emissão Oficiosa de Licença**

Os alvarás concedidos ao abrigo da legislação revogada caducam com a primeira licença emitida nos termos do presente diploma.

Artigo 282.º**Norma Revogatória**

Fica revogado o Diploma Legislativo n.º 692 de 20 de Agosto de 1964.

Artigo 283.º**Regulamentação**

Para além das situações expressamente previstas no presente diploma, a sua regulamentação, quando necessária, far-se-á por despacho do membro do Governo que tiver a tutela do setor do turismo.

Artigo 284.º**Entrada em Vigor**

O presente diploma entra em vigor 30 dias a sua publicação no Diário da República.

Visto e aprovado em conselho de Ministros, em São Tomé, 29 de Maio de 2014. – Primeiro – Ministro, *Gabriel Arcanjo Ferreira da Costa*; Ministro da Defesa e Ordem Interna, *Óscar Aguiar Sacramento e Sousa*; Ministra dos Negócios Estrangeiros, Cooperação e Comunidades, *Natália Pedro da Costa Umbilina Neto*; Ministro do Plano e Finanças, *Hélio Silva Vaz Almeida*; Ministro das Obras públicas, Infra – estruturas, Recursos Naturais e Meio Ambiente, *Fernando da Silva Mamiengo de Freitas*; Ministro da Agricultura, Pescas e Desenvolvimento Rural, *António Álvaro da Graça Dias*; Ministro do Comércio, Indústria e Turismo, *Demóstene Vasconcelos Pires dos Santos*; Ministra da Justiça, Administração pública e Assuntos Parlamentares, *Edite Ramos da Costa Ten Jua*; Ministra da Saúde e Assuntos Sociais, *Maric Tomé Ferreira de Araújo*; Ministro da Educação, Cultura e Formação, *Jorge Lopes Bom Jesus*; Ministro da Juventude e Desporto, *Danilson Alcântara Fernandes Cotú*.

Promulgado em 01 de Outubro de 2014.

Publique-se.

O Presidente da República, *Manuel Pinto da Costa*.

Decreto n.º 51/2014

Considerando a necessidade de se proceder a discussões técnicas com vista à revisão da legislação sobre as Forças Armadas e a Defesa Nacional de modo a adaptá-las à realidade do País;

Tendo em conta que o Conselho Superior da Defesa Nacional pronunciou-se favoravelmente para a constituição de uma equipa técnica para a elaboração das propostas de alteração à actual legislação sobre as Forças Armadas e a Defesa Nacional, visando a sua reorganização;

Nestes termos, ao abrigo da alínea c) do artigo 111.º conjugada com a alínea e) do artigo 80.º, ambos, da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo o seguinte:

Artigo 1.º Criação

1. É criada, sob a dependência directa do Ministro responsável pela Defesa Nacional e funcionar em estreita articulação com o Chefe do Estado-Maior das Forças Armadas, a Comissão Técnica

para a Elaboração de Propostas de Alteração a Legislação sobre as Forças Armadas e a Defesa Nacional, adiante designada Comissão Técnica;

2. A comissão Técnica ora criada, integra os seguintes militares:

o Coronel Olinto Amado Paquete, Vice-Chefe do Estado Maior das Forças Armadas - Presidente;

o Coronel Idalécio Custódio Pachire, Chefe da Casa Militar da Presidência da República e ex-Comandante do Exército - Vice-Presidente;

o Coronel Alfredo Marcai Lima, Director de Política de Defesa Nacional - Secretário;

o Coronel Atanásio Silveira, Inspector-Geral das Forças Armadas;

o Capitão-de-Fragata, Idalécio João, Comandante da Guarda Costeira.

Artigo 2.º Mandato

1. Compete a Comissão Técnica, proceder ao levantamento exaustivo dos principais constrangimentos da legislação sobre a Defesa Nacional e as Forças Armadas e apresentar ao Governo para ulterior procedimento, as propostas de alteração tidas como idóneas, com vista a reorganização das Forças Armadas, visando resolver os constrangimentos detectados.

2. A Comissão Técnica exercerá o seu mandato durante o período improrrogável de 6 (seis) meses a contar da data da publicação do presente diploma.

Artigo 3.º Funcionamento

1. Compete ao Presidente velar pelo cumprimento da missão atribuída à Comissão Técnica, bem como organizar, dirigir e controlar os trabalhos da Comissão, elaborar as propostas de ordem do dia de cada sessão e convocar as sessões de trabalho por qualquer meio suficiente para tal.

2. Nas suas ausências e impedimentos o Presidente é substituído pelo Vice - Presidente.

3. O Secretário tem a incumbência de elaborar, organizar e conservar todos os documentos e deliberações da Comissão.

4. Todos os organismos do Estado devem, quando solicitados, prestar a devida colaboração à Comissão Técnica.

5. No exercício das suas funções, a Comissão pode solicitar a competente assessoria, sendo o consultor remunerado nos termos a definir.

6. As despesas de funcionamento da Comissão são suportadas pelo OGE, através do Ministério responsável pela Defesa Nacional.

Artigo 4.º Honorários

Ao abrigo da alínea f) do número 1, conjugada com o número 3, ambos, do artigo 112.º da Lei n.º 5/97, a cada membro da Comissão Técnica será pago um suplemento remuneratório equivalente a 100% da totalidade do seu rendimento mensal, repartido em duas prestações trimestrais.

Artigo 5.º Disposições finais

1. Após a primeira sessão, Comissão Técnica submeterá ao Chefe do Estado-Maior das Forças Armadas para efeito de encaminhamento ao Ministro da Defesa Nacional para aprovação, o plano de trabalhos, o número de consultorias a serem solicitadas e a sua proposta de remuneração.

2. O Presidente da Comissão deverá fornecer ao Chefe do Estado-Maior das Forças Armadas, para efeitos de remissão aos serviços financeiros do Ministério de tutela, os elementos necessários para o pagamento do suplemento remuneratório e das consultorias solicitadas.

3. O pagamento da segunda prestação dependerá, obrigatoriamente, da apresentação do relatório final de trabalho acompanhado de propostas separadas de alteração de cada diploma a ser alterado.

Artigo 6.º

O presente Decreto entra imediatamente em vigor

Visto e aprovado no Venerando Conselho de Ministros, em 19 de Outubro de 2014.- Primeiro -

Ministro, *Gabriel Arcanjo Ferreira da Costa*;
Ministro da Defesa e Ordem Interna, *Oscar Aguiar do Sacramento e Sousa*; Pelo Ministro do Plano e Finanças, *Gabriel Arcanjo Ferreira da Costa*;
Ministra da Justiça, Administração Pública e Assuntos Parlamentares, *Edite Ramos da Costa Ten Jua*.

Promulgado em 12 de Novembro de 2014.

Publique-se.

O Presidente da República, *Manuel Pinto da Costa*.

Decreto n.º 52/2014

Considerando o Acordo de Dom n.º 2000000840 relativo à implementação do Projecto de Apoio à Pequena Agricultura Comercial (PAPAC) assinado entre a República Democrática de S. Tomé e Príncipe e o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA) em de Setembro de 2014;

Tendo em conta que o referido Acordo prevê a criação de uma Unidade de Gestão do Projeto (UGP) dotada de autonomia administrativa e financeira e funcionando segundo as regras de gestão baseadas nos resultados;

Nestes termos, no uso das faculdades conferidas pela alínea c) do artigo 111º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

É criada a Unidade de Gestão do PAPAC (UGP), sob a tutela do Ministério de agricultura, Pesca e Desenvolvimento Rural.

Artigo 2.º

A UGP, goza de personalidade e capacidade jurídicas próprias e necessárias à prossecução dos seus objectivos, e de autonomia administrativa e financeira.

Artigo 3.º

A UGP tem a sua sede em S. Tomé e compreende os seguintes órgãos:

O Director;
A Célula de Infra-estruturas;
A Célula Técnica;
A Célula Administrativa e financeira;

A Célula de Seguimento e Avaliação

Artigo 4.º

O Director da UGP e os demais responsáveis, quadros e trabalhadores da UGP são recrutados por concurso público.

Parágrafo único – Excepcionalmente, e considerando a experiência e os conhecimentos adquiridos durante os vários anos de execução do PAPAFA, os principais Responsáveis do Projecto, nomeadamente, a Directora, o Responsável Administrativo e Financeiro e o Responsável de Seguimento e Avaliação, serão designados através do Despacho pelo Ministro de tutela, através da recomendação dos referidos responsáveis para o PAPAC.

Artigo 5.º

Constituem actividades sob a responsabilidade do Director da UGP, as seguintes:

Programar e implementar as actividades das componentes do Projecto em conjunto com as quatro cooperativas de produção biológicas (CECAB, CECAQ 11, CECAFEB e CEPIBA);

Elaborar os cadernos de encargos e assinar os Contratos de objectivos com as cooperativas, operadores qualificados e agrupamentos, associações ou outras entidades comunitárias, para a execução das diversas actividades programadas, precisando as actividades a realizar, os resultados esperados, as obrigações e os direitos de cada parte, o período de execução e os prazos de apresentação dos relatórios e os indicadores de seguimento – avaliação;

Proceder a gestão financeira do Projecto, incluindo o seguimento permanente dos contratos de objectivos assinados com as cooperativas e outros operadores;

Consolidar os PATB da Unidade de Gestão do Programa e das Cooperativas;

Gerir a Conta especial e a Conta do Programa e os Pedidos de desembolso dos fundos;

Acompanhar a execução das actividades e do orçamento previstos no PATB;

Aplicar os procedimentos apropriados para as licitações;

Pôr em prática e fazer funcionar um sistema de seguimento dos contratos e de outras actividades da Unidade;

Redigir ou mandar redigir os relatórios das actividades, os relatórios financeiros, o relatório anual e os estados financeiros e remetê-los à tutela, e ao FIDA.

Organizar o recrutamento do pessoal da UGP

Artigo 6.º

Constituem atribuições do Responsável da Célula de infra-estruturas, as seguintes:

Organizar e executar as infra-estruturas inscritas no quadro das convenções e contratos assinados com as cooperativas segundo as regras e procedimentos previstos no manual de procedimentos;

Assumir as responsabilidades de organização da execução de infra-estruturas financiadas por outros financiadores e ou projectos,

Realizar a animação necessária nas comunidades com vista à intervenção da Célula;

Lançar concursos públicos dos projectos aprovados no PATB;

Realizar o seguimento e avaliação dos projectos.

Executar os engagements orçamentais correspondentes e, se necessário, propor, caso necessário, adendas com argumentos válidos;

Gerir a equipa de técnicos e animadores, supervisionar o trabalho no terreno, garantindo o bom funcionamento da equipa;

Redigir os relatórios de actividade e acompanhar a execução do orçamento anual.

Artigo 7.º

Constituem atribuições do Responsável da Célula Técnica, as seguintes:

Apoiar as cooperativas na implementação das diversas actividades incluídas nas Componentes "Desenvolvimento das Plantações Familiares" e "Consolidação de Organização de Produtores"

Apoiar as Cooperativas na elaboração do PATB;

Elaborar com os operadores qualificados, programas de actividades, orçamentos e contratos de objectivos correspondentes e estabelecer os indicadores-chaves de realização das actividades e incluí-los nos contratos como condição "sine qua non" dos pagamentos aos operadores;

Propor à Direcção, projectos de Contratos de objectivos para aprovação;

Fazer o seguimento dos Contratos de objectivos;

Pronunciar sobre os pagamentos aos operadores, desde que as condições de pagamento fixadas, estejam satisfeitas;

Gerir a equipa da Célula, supervisionar o trabalho da equipa;

Redigir os relatórios de actividades e acompanhar a execução do orçamento anual.

Artigo 8.º

Constituem atribuições do Responsável da Célula Administrativa e financeira, as seguintes:

Assistir a Direcção na elaboração dos PATB;

Dispor de uma contabilidade analítica do Programa;

Co-assinar os engagements financeiros da Direcção;

Elaborar trimestralmente os relatórios financeiros referentes à execução orçamental

Gerir a equipa da Célula.

Artigo 9.º

Constituem atribuições do Responsável da Célula de Seguimento e Avaliação, as seguintes:

Elaborar um programa anual de actividades e um orçamento da Célula;

Garantir o seguimento de todas as actividades do Programa e produzir relatórios de actividades periódicos;

Acompanhar e controlar, através de visitas permanentes ao terreno, as realizações previstas nas convenções e contratos estabelecidos com as cooperativas e demais operadores;

Elaborar relatórios de avaliação de impacto do Programa através de inquéritos aos beneficiários do projecto.

Artigo 10.º

As contas do Programa e as contas dos operadores associados ao Programa, serão auditadas por um Gabinete de auditoria reconhecido.

Artigo 11.º

Os casos omissos no presente Decreto serão resolvidos por decisão do Ministro de Agricultura, Pesca e Desenvolvimento Rural.

Artigo 12.º

O presente Decreto entra em vigor nos termos legais.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros em S. Tomé, 02 de Outubro de 2014. Primeiro-Ministro, *Gabriel Arcanjo Ferreira da Costa*; Ministro da Defesa e Ordem Interna, *Óscar Aguiar Sacramento e Sousa*; Ministro do Plano e Finanças, *Hélio Silva Vaz de Almeida*; Ministro da Agricultura, Pescas e Desenvolvimento Rural, *António Álvaro da Graça Dias*; Ministra da Justiça, Administração Pública e Assuntos Parlamentares, *Edite Ramos da Costa Ten Jua*.

Promulgado em 30 de Outubro de 2014.

Publique-se.

O Presidente da República, *Manuel Pinto da Costa*.

Decreto n.º 53/2014

Considerando que a Senhora Fernanda Mendonça de Azevedo "Didinha", desempenhou sempre com zelo e dedicação as mais diversas funções a que foi chamada a exercer em São Tomé e Príncipe, nomeadamente: Deputada à Assembleia Nacional, Presidente da Câmara Distrital de Água Grande, empresária, entre outras.

Tendo em conta que "Didinha" como era mais conhecida é um dos nomes sonantes do Distrito de Água Grande, figura incontornável da Zona de Riboque onde nasceu e cresceu.

Atendendo que o Governo da República Democrática de São Tomé e Príncipe deve sempre prestar tributo a personalidade: que se destacou na vida pública, nas mais diversas áreas: política, cultural, educação, etc.

Considerando que a Senhora Fernanda Mendonça de Azevedo quer ao nível público (Escola Integrada da Vila Fernanda), como ao nível privado (Escola Portuguesa - Ensino Básico) sempre defendeu a escolarização das crianças e contribuiu, sobre maneira, para a edificação de novas escolas em São Tomé e Príncipe e consequentemente na melhoria da qualidade de ensino.

Nestes termos, no uso das faculdades conferidas pela alínea c) do artigo 111.º da Constituição da República Democrática de São Tomé e Príncipe, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

É atribuído o nome de Fernanda Mendonça de Azevedo "Didinha" a Escola Básica Integrada de Vila Fernanda, tornando-se patroa da mesma.

Artigo 2.º

A Escola Básica de Vila Fernanda, sita no Riboque - Vigoço, passará a denominar-se Escola Básica Integrada Fernanda Margato.

Artigo 3.º

O presente Decreto entra imediatamente em vigor.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros, 19 de Setembro de 2014.- Primeiro - Ministro, Gabriel Arcanjo Ferreira da Costa; A Ministra da Justiça, Administração Pública e Assuntos Parlamentares, Edite Ramos da Costa Ten Jua; Ministro da Educação, Cultura e Formação Jorge Lopes Bom Jesus.

Publique-se.

O Presidente da República, Manuel Pinto da Costa.

O Presidente da República, Manuel Pinto da Costa.