

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA**Resolução n.º 6/89****Viagem do Presidente da República ao Japão e ao território de Macau**

A Assembleia da República resolve, nos termos dos artigos 132.º, n.º 1, 166.º, alínea b), e 169.º, n.º 4, da Constituição, dar assentimento à viagem de carácter oficial do Presidente da República ao Japão entre os dias 22 e 28 de Fevereiro de 1989.

A Assembleia da República tomou conhecimento da viagem de carácter oficial do Presidente da República ao território de Macau entre os dias 28 de Fevereiro e 4 de Março de 1989.

Aprovada em 16 de Fevereiro de 1989.

O Presidente da Assembleia da República, *Vítor Pereira Crespo*.

MINISTÉRIO DO COMÉRCIO E TURISMO**Decreto Regulamentar n.º 8/89**

de 21 de Março

Para efeitos do disposto no Decreto-Lei n.º 328/86, de 30 de Setembro, com as alterações introduzidas pelos Decretos-Leis n.ºs 149/88, de 27 de Abril, e 434/88, de 21 de Novembro, e tendo em consideração as normas constantes da recomendação do Conselho das Comunidades Europeias de 22 de Dezembro de 1986 relativa à segurança dos hotéis existentes contra riscos de incêndio, agora se publica o regulamento respeitante à construção, instalação e funcionamento dos estabelecimentos hoteleiros e similares e demais alojamento turístico e ainda dos empreendimentos de animação, culturais ou desportivos declarados de interesse para o turismo.

Assim:

Ao abrigo do disposto no Decreto-Lei n.º 328/86, de 30 de Setembro, e nos termos da alínea c) do artigo 202.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º**Aprovação do regulamento**

É aprovado o regulamento respeitante à construção, instalação e funcionamento dos estabelecimentos hoteleiros, dos meios complementares de alojamento turístico, dos conjuntos turísticos, dos empreendimentos de animação, culturais e desportivos de interesse para o turismo, bem como dos estabelecimentos similares dos hoteleiros, que faz parte integrante do presente decreto regulamentar.

Artigo 2.º**Remissões para a legislação revogada**

Todas as remissões feitas em diplomas legislativos para as normas revogadas nos termos do artigo 6.º consideram-se feitas para as disposições correspondentes do regulamento aprovado por este diploma.

Artigo 3.º**Aplicação às regiões autónomas**

A aplicação do regulamento aprovado pelo presente diploma às regiões autónomas dependerá de decreto regional que adapte as suas disposições de acordo com o disposto no artigo 93.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

Artigo 4.º**Aplicação no tempo**

1 — O disposto no n.º 1 do artigo 188.º e no n.º 1 do artigo 243.º do regulamento aprovado pelo presente diploma, na parte respeitante ao número de camas nelles fixado, não é aplicável aos estabelecimentos existentes nem àqueles cujo projecto tenha sido aprovado ao abrigo da legislação anterior.

2 — Nestes estabelecimentos o número de camas existentes, se for superior ao fixado no n.º 1 do artigo 188.º e no n.º 1 do artigo 243.º do mesmo regulamento, não poderá ser aumentado a partir da entrada em vigor do regulamento, salvo nos casos em que o respectivo alvará de loteamento ou o projecto já aprovados autorizem um número superior.

Artigo 5.º**Disposições transitórias**

1 — Os prazos estabelecidos no n.º 1 do artigo 85.º, no n.º 2 do artigo 86.º e no n.º 2 do artigo 88.º, todos do Decreto-Lei n.º 328/86, contar-se-ão a partir da entrada em vigor do presente diploma.

2 — A reclassificação prevista no n.º 1 do artigo 90.º do Decreto-Lei n.º 328/86 deverá ser realizada até 31 de Dezembro de 1989.

Artigo 6.º**Revogação do direito anterior**

São revogados o Decreto n.º 61/70, de 24 de Fevereiro, e os Decretos Regulamentares n.ºs 14/78, de 12 de Maio, e 83/80, de 23 de Dezembro, e bem assim todas as normas regulamentares em vigor contrárias ao que neste diploma se estabelece.

Artigo 7.º**Vigência**

O regulamento entra em vigor 60 dias após a sua publicação.

Presidência do Conselho de Ministros, 27 de Dezembro de 1988.

Aníbal António Cavaco Silva — Luís Francisco Valente de Oliveira — José António da Silveira Godinho — João Maria Leitão de Oliveira Martins — Joaquim Martins Ferreira do Amaral.

Promulgado em 18 de Fevereiro de 1989.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 18 de Fevereiro de 1989.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva*.

Regulamento dos Empreendimentos Turísticos

CAPÍTULO I

Da instalação dos empreendimentos

SECÇÃO I

Da competência

Artigo 1.º — 1 — Os processos respeitantes à construção, instalação e classificação dos estabelecimentos hoteleiros, com excepção dos classificados no grupo 8, dos meios complementares de alojamento turístico, dos conjuntos turísticos e ainda dos empreendimentos de animação, culturais e desportivos de interesse para o turismo serão organizados pela Direcção-Geral do Turismo, de harmonia com o disposto no artigo 20.º, n.º 1, alínea a), do Decreto-Lei n.º 328/86, de 30 de Setembro, e no presente Regulamento.

2 — A Direcção-Geral do Turismo ouvirá o Serviço Nacional de Bombeiros sobre o cumprimento das medidas de segurança contra risco de incêndio nos empreendimentos abrangidos pelo presente diploma, enviando-lhe, para o efeito, o respectivo anteprojecto ou, na falta deste, o projecto.

3 — No âmbito da competência que lhe é atribuída nos termos do n.º 1 deste artigo, e sempre que haja lugar à intervenção de outras entidades ou serviços, a Direcção-Geral do Turismo pode promover reuniões com eles, tendo em vista a apreciação e decisão conjunta dos respectivos processos.

4 — Na apreciação dos empreendimentos referidos no n.º 1 deste artigo a Direcção-Geral do Turismo e demais entidades tomarão sempre em consideração os planos gerais de aproveitamento turístico do País e de cada região em particular, aprovados pelo ministro com tutela sobre o sector do turismo.

Art. 2.º — 1 — Os processos respeitantes à construção, instalação e classificação dos estabelecimentos hoteleiros classificados no grupo 8 e dos estabelecimentos similares dos hoteleiros serão organizados pela câmara municipal do lugar onde se situarem, de acordo com o estabelecido no artigo 20.º, n.º 1, alínea b), do Decreto-Lei n.º 328/86, e no presente Regulamento.

2 — Exceptuam-se do disposto no número anterior os estabelecimentos similares que integram estabelecimentos hoteleiros, apartamentos turísticos, unidades de turismo de habitação, de turismo rural ou de agroturismo, conjuntos turísticos ou empreendimentos de animação, culturais e desportivos, cujos processos serão organizados pela Direcção-Geral do Turismo, nos termos do artigo anterior.

3 — Na apreciação dos empreendimentos referidos no n.º 1 deste artigo observar-se-á o disposto nos n.ºs 3 e 4 do artigo anterior.

SECÇÃO II

Da informação prévia

Art. 3.º — 1 — Qualquer interessado poderá requerer, por escrito, à Direcção-Geral do Turismo informação sobre a possibilidade de princípio ou viabilidade de construir ou instalar algum dos empreendimentos referidos no n.º 1 do artigo 1.º e respectivos condicionamentos.

2 — Nos quinze dias seguintes à recepção do pedido a Direcção-Geral do Turismo poderá solicitar aos interessados, por uma única vez, a apresentação de quaisquer elementos que considere necessários para poder apreciar o requerido, sob pena de se entender que o mesmo está devidamente instruído.

3 — A Direcção-Geral do Turismo deverá indeferir o requerido desde que os interessados não apresentem os elementos solicitados nos termos do número anterior no prazo que lhes for indicado.

Art. 4.º — 1 — O pedido de informação deverá ser acompanhado de, pelo menos, seis exemplares dos elementos a seguir indicados:

- a) Plantas à escala 1:25000 e 1:1000 ou 1:2000, com a indicação precisa do local onde se pretende instalar o empreendimento;
- b) Memória descritiva, esclarecendo suficientemente a pretensão.

2 — Dentro dos dez dias seguintes à recepção do requerimento, ou dos elementos solicitados, a Direcção-Geral do Turismo ouvirá as entidades e serviços que, nos termos do Decreto-Lei n.º 328/86, deverão pronunciar-se sobre a localização do empreendimento, enviando-lhes um exemplar dos elementos.

3 — As entidades e serviços consultados deverão comunicar o seu parecer àquela Direcção-Geral do prazo de 30 dias contado da recepção dos respectivos elementos, sob pena de se entender que nada têm a opor à pretensão apresentada.

4 — Nos dez dias úteis seguintes ao recebimento do último dos pareceres das entidades ou serviços consultados a Direcção-Geral do Turismo comunicará ao interessado, por escrito, a informação solicitada, sob pena de se entender que nada tem a opor à pretensão apresentada.

Art. 5.º — Sempre que se verifique a situação prevista no n.º 1 do artigo 29.º do Decreto-Lei n.º 328/86, o pedido de informação poderá ser apreciado pela comissão especial de apreciação prevista naquela disposição.

Art. 6.º — 1 — Quando se tratar de estabelecimentos similares dos hoteleiros, com excepção dos referidos no n.º 2 do artigo 2.º, o pedido de informação prévia deve ser apresentado na câmara municipal do local onde se situar o estabelecimento.

2 — É aplicável nestes casos o disposto nos artigos 3.º e 4.º, com as necessárias adaptações.

Art. 7.º — A informação prévia prestada mencionará sempre as normas a que a construção ou instalação do empreendimento estará sujeita, designadamente as constantes do plano regional de ordenamento do território, do plano director municipal, dos planos gerais ou parciais, de urbanização, dos planos de pormenor, ou, na falta de qualquer daqueles planos:

- a) Os índices urbanísticos aplicáveis ao local, nomeadamente no que respeita à densidade de ocupação e ou ao número de pisos permitidos;
- b) Os dados disponíveis sobre infra-estruturas, equipamentos e serviços gerais;
- c) Os condicionamentos legais eventualmente existentes para o local.

SECÇÃO III

Disposições comuns a todos os empreendimentos

Art. 8.º — 1 — Todo aquele que pretender construir e ou instalar algum dos empreendimentos referidos no n.º 1 do artigo 1.º deve requerer à Direcção-Geral do Turismo a aprovação da sua localização e do respectivo anteprojecto e projecto, de acordo com o estabelecido neste Regulamento, salvo se o empreendimento se situar numa área de interesse turístico.

2 — No caso previsto na parte final do número anterior, os requerimentos devem ser apresentados na respectiva câmara municipal, de acordo com o disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 65.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

Art. 9.º — 1 — Para efeitos do disposto no n.º 1 do artigo anterior, os interessados apresentarão na Direcção-Geral do Turismo os respectivos requerimentos, acompanhados dos elementos que para cada tipo de estabelecimento e em cada fase forem exigidos.

2 — Nos quinze dias seguintes à recepção dos pedidos, a Direcção-Geral do Turismo poderá solicitar aos interessados a apresentação de outros elementos que considere essenciais para poder apreciar o requerido, sem prejuízo do disposto no n.º 2 do artigo seguinte.

3 — A Direcção-Geral do Turismo deverá indeferir o requerido desde que os interessados não apresentem os elementos solicitados nos termos do número anterior no prazo de três meses contado da data em que receberem a comunicação prevista naquele número.

Art. 10.º — 1 — Dentro dos quinze dias seguintes à recepção do requerimento ou dos elementos solicitados nos termos do n.º 2 do artigo 9.º, a Direcção-Geral do Turismo remetê-los-á às demais entidades e serviços que deverão pronunciar-se sobre o requerido, por ofício registado com aviso de recepção ou por protocolo.

2 — É aplicável às entidades e serviços consultados o disposto no n.º 2 do artigo 9.º

Art. 11.º — 1 — As câmaras municipais e as demais entidades e serviços consultados deverão comunicar à Direcção-Geral do Turismo o seu parecer sobre o requerido no prazo de 60 dias contado da data em que receberem os respectivos elementos, sob pena de se entender que nada têm a opor ao requerido.

2 — No caso previsto no n.º 2 do artigo anterior, o prazo fixado no número anterior contar-se-á da data da recepção dos elementos solicitados.

3 — Os pareceres previstos no n.º 1 deste artigo podem estabelecer condicionamentos de acordo com a lei, os quais deverão ser tomados em consideração na decisão final sobre o requerido.

Art. 12.º — 1 — Sempre que haja lugar à intervenção de outras entidades e serviços, a Direcção-Geral do Turismo comunicará ao interessado, por escrito, a decisão tomada, no prazo de vinte dias úteis a contar da data do recebimento do último dos pareceres recebidos ou da reunião da comissão especial de apreciação, sob pena de se entender que nada há a opor ao requerido.

2 — A aprovação tácita prevista no número anterior não se verificará se tiver havido parecer negativo devidamente fundamentado de qualquer das entidades consultadas ou da comissão especial de apreciação.

Art. 13.º — 1 — Quando não houver lugar à intervenção de outras entidades e serviços, a Direcção-Geral do Turismo deverá pronunciar-se sobre o pedido no prazo de 45 dias contado da sua recepção, sob pena de se entender que nada tem a opor ao requerido.

2 — Quando se verificar o caso previsto no n.º 2 do artigo 9.º, o prazo estabelecido no número anterior começará a contar a partir da data da recepção dos elementos solicitados.

Art. 14.º — As decisões a que se referem os artigos 12.º e 13.º podem sujeitar a aprovação da localização e do anteprojecto e projecto dos empreendimentos ao cumprimento de condicionamentos estabelecidos de acordo com a lei, cuja observância é obrigatória.

Art. 15.º A Direcção-Geral do Turismo deverá indeferir liminarmente os anteprojectos e projectos dos empreendimentos que não dêem satisfação aos condicionamentos estabelecidos aquando da aprovação da respectiva localização ou do anteprojecto, consoante for o caso.

Art. 16.º — 1 — Quando os interessados entregarem simultaneamente todos os elementos necessários para a apreciação da localização e do anteprojecto ou projecto, a Direcção-Geral do Turismo, sempre que a simplicidade do requerido o permitir, providenciará para que essa apreciação seja feita simultaneamente, se possível, promovendo o processamento conjunto das várias fases previstas.

2 — Nos casos previstos no número anterior, os prazos fixados no n.º 2 do artigo 9.º, no n.º 2 do artigo 10.º, no n.º 1 do artigo 11.º e no n.º 1 do artigo 13.º serão alargados para o dobro.

Art. 17.º — 1 — Os pedidos de aprovação da localização e do anteprojecto ou projecto dos empreendimentos deverão ser apresentados, pelo menos, em sextuplicado.

2 — Sempre que haja lugar à intervenção de outras entidades e serviços para além das câmaras municipais, deverão ser juntas com o requerimento tantas cópias dos elementos exigidos no presente Regulamento quantas as entidades e serviços que tenham de se pronunciar sobre o pedido.

3 — No prazo previsto no n.º 2 do artigo 9.º, a Direcção-Geral do Turismo deverá notificar o requerente também do número de cópias que faltarem.

4 — No caso previsto no número anterior, o prazo fixado no n.º 1 do artigo 10.º só começará a correr após a recepção das cópias solicitadas.

5 — Se as cópias solicitadas não forem apresentadas no prazo de um mês contado da data da recepção da notificação, o processo será arquivado.

6 — Os estudos e projectos devem ser elaborados e subscritos, pelo menos, por arquitecto ou por arquitecto em colaboração com engenheiro civil ou engenheiro técnico civil, devidamente identificados.

Art. 18.º — 1 — Os pedidos de aprovação da localização de empreendimentos a instalar em edifício ou edifícios a construir serão sempre instruídos com os seguintes elementos:

- a) Planta de localização à escala 1:25 000, com indicação precisa do local onde se pretende instalar o empreendimento, salvo se já tiver sido apresentada;
- b) Planta de implantação do empreendimento à escala 1:1000 ou 1:2000, mostrando a situação da construção ou construções em relação às áreas envolventes, num raio mínimo de 200 m, medido a partir dos limites da área ocupada pelo empreendimento;
- c) Esboceto ou estudo prévio, com definição de volumes;
- d) Esquemas das soluções previstas para o abastecimento de água, drenagem e destino final dos esgotos domésticos e pluviais, arruamentos, acessos e electrificação, quando não existam as respectivas redes gerais de infra-estruturas básicas;
- e) Memória descritiva do empreendimento, contendo as indicações que para cada tipo forem exigidas;
- f) O parecer previsto no n.º 2 do artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 451/82, de 16 de Novembro, salvo se se tratar de terrenos abrangidos pelas excepções previstas no n.º 2 do artigo 3.º e no n.º 3 do artigo 14.º do mesmo diploma.

2 — Na planta de implantação referida na alínea b) do número anterior deverão também ser implantados, se for caso disso, os seguintes elementos:

- a) As piscinas, campos de jogos e demais instalações e equipamentos;
- b) As fossas sépticas e os órgãos complementares ou as estações de tratamento das águas residuais, com a indicação do destino final dos efluentes;
- c) O local de origem da água e respectivo caudal, mesmo se for da rede pública.

3 — Se o empreendimento se situar junto a uma estrada nacional, esta deve vir identificada na planta de implantação, com indicação da situação quilométrica do acesso previsto ao empreendimento.

4 — Se o empreendimento se situar na zona de protecção de qualquer monumento nacional ou de imóvel classificado, o processo deve também ser instruído com:

- a) Planta topográfica onde o edifício ou edifícios sejam relacionados com o imóvel classificado em cuja zona de protecção se situam;
- b) Fotografias do local, no formato de 18 cm x 24 cm, para análise da correcta integração da obra proposta.

Art. 19.º — 1 — Quando a instalação dos empreendimentos implicar a utilização de terrenos do domínio público marítimo ou sujeitos à jurisdição das autoridades marítimas, hidráulicas ou portuárias, os interessados deverão apresentar, além dos elementos previstos no artigo anterior, mais os seguintes:

- a) Documento, emitido pelas entidades competentes, comprovativo de ter sido autorizada ou concedida a utilização a que se refere o pedido;
- b) Plantas topográficas (com indicação clara do sistema de coordenadas e de projecção e o plano de referência de costas), à escala não inferior a 1:2000, com a demarcação da propriedade de implantação do empreendimento e o cadastro das propriedades adjacentes;
- c) Perfis transversais, adequadamente dispostos, à escala não inferior a 1:500, segundo linhas de maior declive da praia ou da arriba, onde se realce a implantação do edifício ou edifícios do empreendimento e, bem assim, dos caminhos, esplanadas, canalizações de águas e de esgotos e dos demais elementos integrantes do mesmo que tenham autonomia física;
- d) Declaração sobre se o terreno onde se pretende implantar o empreendimento foi objecto de delimitação com o domínio público marítimo e, em caso afirmativo, indicação das coordenadas dos marcos que a definam.

2 — Nos casos previstos no número anterior, a planta de localização a que se refere a alínea a) do artigo anterior deverá incluir a localização do empreendimento em relação ao porto, estuário, lagoa ou qualquer outra massa de água do domínio público mais próximos.

3 — Se o documento previsto na alínea a) do n.º 1 deste artigo não for apresentado conjuntamente com os restantes elementos, o processo de localização será suspenso por período de seis meses, findo o qual será arquivado, sem prejuízo do disposto no número seguinte ou de nova apreciação quando o documento for entregue.

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

Art. 20.º — 1 — Os anteprojectos e os projectos devem ser elaborados de acordo com o disposto no presente Regulamento e na demais legislação em vigor que for aplicável à implantação e construção dos empreendimentos.

2 — Os anteprojectos e projectos, quando envolvam alterações de edifícios ou outras construções existentes, devem apresentar aquelas devidamente sinalizadas com as cores convencionais (amarelos e encarnados).

Art. 21.º — 1 — Sem prejuízo do decurso dos prazos, a Direcção-Geral do Turismo poderá ainda solicitar aos interessados quaisquer outros elementos que forem julgados indispensáveis para uma correcta apreciação dos processos.

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

3 — Os interessados poderão, em qualquer caso, apresentar outros elementos que julguem convenientes para uma melhor apreciação das características do empreendimento.

Art. 22.º — 1 — Quando os elementos exigidos não forem apresentados em conformidade com o disposto neste Regulamento, a Direcção-Geral do Turismo deverá solicitar imediatamente ao interessado que corrija ou supra as deficiências verificadas.

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

Art. 23.º — 1 — Com o requerimento para aprovação do anteprojecto ou, na falta deste, do projecto, o interessado deverá requerer também a aprovação do nome do estabelecimento.

2 — A aprovação do nome nos termos do número anterior caduca se o respectivo anteprojecto ou projecto caducarem.

Art. 24.º — 1 — Aquando da aprovação do anteprojecto do empreendimento, ou, na falta deste, do projecto, a Direcção-Geral do Turismo deve fixar qual a classificação máxima que o estabelecimento pode atingir.

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

Art. 25.º — 1 — Das comunicações da Direcção-Geral do Turismo respeitantes à aprovação da localização dos empreendimentos deverão constar obrigatoriamente os condicionamentos a que a mesma tenha sido sujeita.

2 — Se a comunicação respeitar à aprovação do anteprojecto do empreendimento, dela constarão obrigatoriamente:

- a) Os eventuais condicionamentos a que tenha sido sujeita;
- b) A classificação e capacidade máximas previstas;
- c) A decisão tomada quanto ao nome do estabelecimento pretendido.

3 — Quando não tiver havido anteprojecto, da comunicação respeitante à aprovação do projecto constarão sempre as informações previstas nas alíneas b) e c) do número anterior.

4 — As comunicações e notificações aos interessados serão feitas por ofício registado com aviso de recepção ou por protocolo, dirigidas para o domicílio que constar do requerimento apresentado.

Art. 26.º — Da apresentação pelo interessado dos elementos previstos neste capítulo ser-lhes-á passado recibo, do qual conste a data do seu recebimento e a menção dos elementos entregues.

Art. 27.º — O interessado terá sempre direito a consultar e a ser informado do estado do processo, bem como a obter as certidões que pretender.

SECÇÃO IV

Dos estabelecimentos hoteleiros

SUBSECÇÃO I

Da localização

Art. 28.º — 1 — Quando se tratar de estabelecimento hoteleiro a instalar em edifício a construir, os elementos a apresentar para apreciação da sua localização serão os previstos nos artigos 18.º e seguintes.

2 — A memória descritiva do empreendimento deve indicar, pelo menos:

- a) As características físicas do local, incluindo a orientação geográfica e cobertura vegetal, bem como a integração do empreendimento, sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;
- b) A área total do terreno;
- c) O partido geral da composição, zonamento previsto, vias de acesso, volumetria e cêrcea do edifício ou edifícios;
- d) A área prevista de construção;
- e) A área prevista de estacionamento;
- f) A definição de zonas recreativas e espaços livres previstos;
- g) O total previsto de quartos e de camas (por pessoa);
- h) Indicação sumária das soluções para fornecimento de água e electricidade, bem como a rede de esgotos;
- i) O grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
- j) Natureza pública ou privada do terreno onde se pretende instalar o estabelecimento;
- l) Todos os elementos susceptíveis de, nos termos conhecidos pelo requerente, terem incidências na apreciação do pedido, tais como vias de comunicação (existentes ou projectadas), cursos ou linhas de água, lagos, lagoas, albufeiras ou barragens, monumentos nacionais ou edifícios classificados, grutas, praias, matas, instalações industriais, nascentes termais e captações de água destinadas ao abastecimento público;
- m) Quaisquer outros elementos que o interessado julgue convenientes para ilustrar as características particulares do empreendimento.

Art. 29.º — 1 — Quando o estabelecimento a instalar pertencer ao grupo dos aldeamentos turísticos, o pedido deverá observar, para além do estabelecido no artigo anterior, o seguinte:

- 1) A planta de implantação do empreendimento deverá identificar as várias unidades integrantes do aldeamento, incluindo os espaços livres e as zonas verdes e de recreio, de modo a que a localização possa ser apreciada em função do conjunto, considerado como um todo, e a permitir apreciar, com suficiente clareza, a interdependência das mesmas;
- 2) Na memória descritiva do empreendimento deverá indicar-se ainda:
 - a) A área do equipamento residencial;
 - b) A área do equipamento complementar e de apoio, designadamente desportivo e de animação, infantil, comercial e estabelecimentos similares;
 - c) A área das zonas verdes ou livres;

- d) Índice de ocupação por pessoa, exprimindo a relação entre a área urbanizada e a capacidade de alojamento do aldeamento;
- e) O equipamento desportivo e de animação em relação com a localização, capacidade e características do aldeamento;
- f) O equipamento infantil;
- g) O equipamento comercial destinado a satisfazer as necessidades inerentes a uma clientela turística;
- h) O número total de edifícios que integrarão o aldeamento;
- i) O número de edifícios destinados a alojamento;
- j) O número total previsto de camas, incluindo as convertíveis;
- l) Os grupos e categorias pretendidos para os estabelecimentos similares;
- m) A integração do aldeamento no local, designadamente no que respeita à sua inserção no meio ambiente;
- n) O partido geral da composição, zonamento previsto, vias de acesso, volumetria e cêrceas dos edifícios;
- o) As várias fases da realização do empreendimento, especificando as unidades a construir em cada uma delas, bem como os prazos previstos para início e termo de cada uma das fases.

2 — No caso de serem integrados no aldeamento edifícios já construídos, deverão ser apresentadas fotografias das suas fachadas, em triplicado e no formato de 18 cm x 24 cm.

3 — Nestes casos, o pedido deve ser apresentado com, pelo menos, oito exemplares.

Art. 30.º — 1 — Quando se tratar de empreendimentos a instalar em edifício ou edifícios já construídos, os elementos a apresentar para a apreciação da localização serão os previstos no artigo 18.º, com excepção dos referidos nas alíneas c) e d) do n.º 1 do mesmo artigo, se se mostrarem desnecessários, acompanhados ainda de fotografias das fachadas do edifício ou edifícios, em formato de 18 cm x 24 cm, mostrando a sua inserção no espaço ou conjunto urbano.

2 — A memória descritiva do empreendimento deve indicar, nomeadamente:

- a) Os arruamentos e acessos;
- b) As alterações dos alçados que porventura estejam previstas;
- c) Os elementos referidos nas alíneas e) e f) do n.º 2 do artigo 28.º;
- d) Quaisquer outros elementos que o interessado julgue convenientes para ilustrar as características particulares do empreendimento.

3 — Se o empreendimento se situar em zona urbana, poderá ser apresentada apenas a planta de implantação, desde que a sua localização fique perfeitamente definida.

4 — Quando se trate de estabelecimentos classificados como pensões de duas estrelas ou como hospedarias ou casas de hóspedes é dispensada a fase de localização, salvo se se encontrarem nalguma das situações previstas nos n.ºs 3 e 4 do artigo 18.º e no n.º 1 do artigo 19.º

SUBSECÇÃO II

Do anteprojecto e projecto

Art. 31.º — 1 — Aprovada a localização, o interessado deverá apresentar o anteprojecto ou o projecto do empreendimento no prazo que for fixado pela Direcção-Geral do Turismo.

2 — Na fixação do prazo deverá ter-se em atenção as características e a dimensão do empreendimento, não podendo, no entanto, ser inferior a seis meses nem superior a dois anos.

3 — Este prazo poderá ser prorrogado pela Direcção-Geral do Turismo, mediante requerimento fundamentado do interessado, não podendo o total das prorrogações exceder três anos.

4 — Se o anteprojecto ou o projecto não forem apresentados dentro do prazo fixado, caducará a aprovação da localização.

Art. 32.º — 1 — Quando se tratar de estabelecimento hoteleiro a instalar em edifício ou edifícios a construir, o anteprojecto ou o projecto serão constituídos, pelo menos, pelos seguintes elementos:

- 1) Planta de implantação à escala 1:1000 ou 1:2000 que permita observar a situação da construção ou construções a realizar, se houver alteração em relação à já apresentada na fase da localização;



- 2) Plantas das edificações, nos seus diferentes pavimentos, à escala 1:100, que permitam apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações, bem como a do equipamento, e contenham as seguintes indicações:

- a) Áreas referentes a toda a compartimentação que não seja de passagem;
- b) Largura das escadas e corredores;
- c) Localização de todos os meios previstos de segurança contra incêndios, designadamente caminhos de evacuação, iluminação de segurança, sinalização de segurança, elevadores, condutas de ventilação, equipamentos de detecção de incêndio, de alarme, alerta e outros, bem como dos locais destinados aos depósitos de combustíveis, se for caso disso;

- 3) Cortes dos edifícios no sentido longitudinal e transversal à escala 1:100, em número necessário para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pela zona dos acessos verticais, quando existirem;
- 4) Alçados das fachadas dos diferentes edifícios à escala 1:100, com a indicação dos materiais de acabamento e cores a empregar;
- 5) Anteprojectos ou projectos das infra-estruturas a que se refere a alínea d) do n.º 1 do artigo 18.º, se for caso disso;
- 6) Projecto de ventilação e ar condicionado, quando existentes;
- 7) Documentos comprovativos de que os materiais a utilizar na construção, revestimento e decoração do estabelecimento estão de acordo com as disposições técnicas do anexo a que se refere o artigo 76.º;
- 8) Memória descritiva, da qual conste, designadamente:

- a) Integração do edifício ou edifícios e demais instalações no local e na região, no aspecto arquitectónico e paisagístico;
- b) Indicação do índice de ocupação previsto e do estabelecido para o local;
- c) Indicação das cercas do edifício ou edifícios projectados e das autorizadas para o local;
- d) Características do estabelecimento e respectivo serviço;
- e) Partido geral da composição e das características essenciais da construção dos edifícios (qualidade da construção e acabamento);
- f) Equipamento, mobiliário e decoração;
- g) Número de quartos e de camas;
- h) Capacidade dos parques privativos de estacionamento, quando os houver;
- i) Equipamento desportivo e de animação, quando existir;
- j) Zonas comerciais, se existirem;
- l) Funcionamento dos diferentes serviços e instalações previstos e suas ligações, das circulações horizontais e verticais, dos processos de ventilação e aquecimento, das instalações de condicionamento de ar e outros similares considerados e ainda, de uma maneira geral, de tudo quanto se torne necessário descrever para conveniente entendimento das soluções apresentadas;
- m) Indicação das soluções adoptadas para permitir o uso das instalações por clientes com deficiências motoras;
- n) Indicação dos dispositivos de segurança contra incêndios, incluindo, designadamente, a lista dos meios de intervenção e demais equipamentos de segurança e suas características técnicas;
- o) Indicação dos combustíveis a utilizar nas instalações, quer privadas, quer destinadas aos clientes, bem como dos locais destinados aos respectivos depósitos, quando for caso disso;
- p) Prazo previsto para o início e termo das obras de construção;
- q) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento.

2 — Nos casos a que se refere o ponto 5) do número anterior, o anteprojecto ou projecto da fossa ou fossas sépticas ou da estação de tratamento das águas residuais e esgotos deve ser devidamente dimensionado em função do número máximo de utentes a servir e conter a indicação das características do solo no que respeita à velocidade de percolação e ao volume de efluente a infiltrar ou a conduzir.

3 — Se a água a usar no empreendimento não for proveniente da rede pública, deverão juntar-se também os boletins das análises físico-química e bacteriológica da mesma, feitas em laboratório oficial.

4 — Se o empreendimento se situar na zona de protecção de algum monumento nacional ou de algum imóvel de interesse público, a memória descritiva do empreendimento deve especificar ainda os vários trabalhos a efectuar, bem como os materiais e cores a utilizar no revestimento das fachadas e coberturas.

5 — Nos casos a que se refere o n.º 1 do artigo 19.º, com o anteprojecto deverão ser juntas peças escritas e desenhadas, devidamente detalhadas e pormenorizadas, de todas as obras, construções e equipamentos a realizar e ou implantar, que alterem, afectem ou tenham incidência sobre as águas e ou terrenos do domínio público hídrico e zonas adjacentes.

6 — Nos casos previstos no número anterior, a memória descritiva do empreendimento deve justificar expressamente as soluções apresentadas.

Art. 33.º — 1 — Quando o empreendimento a instalar pertencer ao grupo dos aldeamentos turísticos, o seu anteprojecto ou projecto será integrado pelos anteprojectos ou projectos das várias unidades e instalações que o compõem, os quais deverão ser entregues conjuntamente.

2 — Sem prejuízo do estabelecido no número anterior, o anteprojecto ou projecto dos aldeamentos turísticos será constituído pelos elementos indicados neste artigo e no artigo anterior, com as alterações estabelecidas nos números seguintes.

3 — A planta de implantação deverá observar também o disposto no ponto 1) do n.º 1 do artigo 29.º e conter ainda o plano de tratamento dos espaços livres e das zonas verdes e de recreio, de modo a permitir compreender as soluções arquitectónicas e paisagísticas adoptadas.

4 — As plantas respeitantes às edificações destinadas a alojamento poderão ser constituídas, em substituição das plantas dos diferentes pavimentos, apenas por plantas à escala 1:100 de cada um dos pavimentos tipo e de cada um dos tipos de unidade de alojamento.

5 — Os cortes das diferentes construções deverão ter em conta as características do empreendimento.

6 — Deverão ser apresentados anteprojectos ou projectos das instalações desportivas e infantis, organizados nos termos da legislação aplicável em cada caso.

7 — A memória descritiva do empreendimento deverá conter, para além dos elementos referidos no ponto 2) do n.º 1 do artigo 29.º e no ponto 8) do n.º 1 do artigo anterior, os seguintes:

- a) Características do alojamento e respectivo serviço e o seu regime de funcionamento;
- b) Número de pisos dos edifícios destinados a alojamento;
- c) Número de quartos em cada edifício destinados a alojamento;
- d) Número total de quartos;
- e) Número de camas em cada edifício, discriminando as existentes nos quartos de dormir e as convertíveis instaladas noutras divisões ou zonas;
- f) Forma como se processa o serviço de lavandaria;
- g) Sistema de eliminação de lixos;
- h) Sistema de climatização e locais onde é utilizado;
- i) Combustível a utilizar nas cozinhas, esquentadores e aquecimentos e localização dos respectivos depósitos, se as soluções adoptadas o exigirem;
- j) Indicação de as unidades de alojamento disporem de telefone com possibilidade de ligação à rede geral;
- l) Equipamento desportivo, de animação e infantil integrado no aldeamento;
- m) Equipamento comercial previsto;
- n) Grupos e categorias pretendidos para os estabelecimentos similares, com indicação das suas características genéricas;
- o) Definição das zonas públicas e de serviço dos estabelecimentos similares e respectivas áreas;
- p) Materiais de revestimento e decorativos a utilizar nos mesmos;
- q) Indicação das várias fases de realização do empreendimento, se for caso disso, e das unidades que integram cada fase;
- r) Indicação dos prazos previstos para o início e termo da construção do empreendimento ou de cada uma das fases previstas, consoante for o caso;
- s) Quaisquer outros elementos que o interessado considere convenientes para a melhor apreciação do pedido.

8 — Todos os estabelecimentos similares integrados nos aldeamentos turísticos devem satisfazer os respectivos requisitos mínimos exigidos no presente Regulamento, com as adaptações resultantes da sua integração no aldeamento turístico.

Art. 34.º — 1 — Quando se tratar de estabelecimento hoteleiro a instalar em edifício ou edifícios já construídos, o anteprojecto ou o projecto serão constituídos pelos elementos referidos nos pontos 2) a 7) do n.º 1 do artigo 32.º e por uma memória descritiva da qual constem as indicações previstas nas alíneas d) e f) a q) do ponto 8) do n.º 1 do artigo 32.º e ainda:

- a) Características essenciais da construção do edifício;
- b) Indicação das cercas projectadas, se houver alteração das existentes, e das autorizadas para o local.

2 — Se não houver alteração das fachadas, os alçados dos edifícios podem ser substituídos por fotografias no formato de 18 cm x 34 cm.

3 — Quando se trate de estabelecimentos classificados como pensões de duas estrelas ou como hospedarias ou casas de hóspedes, os elementos exigidos nos pontos 2) e 4) do n.º 1 do artigo 32.º poderão ser substituídos por uma única planta descritiva do estabelecimento, se não houver obras ou a simplicidade destas o permitir.

4 — Se o edifício ou edifícios onde se pretende instalar o empreendimento estiverem localizados numa zona de servidão *non aedificandi* em relação a uma estrada nacional e estiver prevista a sua ampliação ou reparação com alteração, o anteprojecto deve ser completado com os elementos exigidos no Regulamento do Licenciamento de Obras pela Junta Autónoma de Estradas.

5 — É aplicável a estes estabelecimentos o disposto nos n.ºs 2 a 6 do artigo 32.º, com as necessárias adaptações.

6 — Quando o estabelecimento a instalar pertencer ao grupo dos aldeamentos turísticos, o respectivo anteprojecto ou projecto deverá ser elaborado de acordo com o disposto no artigo anterior, com as necessárias adaptações.

Art. 35.º — 1 — No caso de o interessado ter apresentado anteprojecto, deverá, em seguida à sua aprovação, apresentar o respectivo projecto.

2 — O projecto será constituído pelos elementos previstos nos artigos 32.º a 34.º, consoante o caso, completados com os pormenores próprios desta fase e dando satisfação aos condicionamentos estabelecidos na aprovação do anteprojecto.

3 — Além dos elementos referidos no número anterior, quando se tratar de aldeamentos turísticos, o projecto deverá ser instruído com o projecto de execução das respectivas obras de urbanização devidamente aprovado.

SECÇÃO V

Dos conjuntos turísticos

Art. 36.º A qualificação dos empreendimentos com conjuntos turísticos deve ser requerida no pedido de aprovação da respectiva localização ou no pedido de aprovação do respectivo anteprojecto ou projecto, consoante se trate de empreendimentos a construir ou a instalar em estruturas já existentes.

Art. 37.º — 1 — A qualificação oficiosa dos empreendimentos como conjuntos turísticos, nos termos do n.º 2 do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 328/86, só poderá ter lugar, mediante prévia vistoria da Direcção-Geral do Turismo, desde que as suas instalações satisfaçam os requisitos mínimos exigidos no presente Regulamento.

2 — No caso de qualificação oficiosa, os serviços deverão exigir ao respectivo proprietário a apresentação das plantas das instalações, organizadas nos termos do artigo 44.º

Art. 38.º A localização dos conjuntos turísticos será apreciada em função do conjunto considerado como um todo.

Art. 39.º As instalações e equipamentos destinados à animação e à prática de desportos integrados nos conjuntos turísticos deverão satisfazer ao estabelecido na legislação aplicável às actividades a realizar e no presente Regulamento.

Art. 40.º — 1 — Todos os estabelecimentos hoteleiros e similares e meios complementares de alojamento turístico integrados nos conjuntos turísticos devem satisfazer aos respectivos requisitos mínimos.

2 — Os anteprojectos ou projectos destes estabelecimentos deverão satisfazer os requisitos que para cada um são exigidos no presente Regulamento e demais legislação aplicável, com as adaptações resultantes da sua integração no conjunto turístico.

Art. 41.º — 1 — Quando se tratar de conjunto turístico a realizar em edifícios ou instalações a construir, os elementos a apresentar para apreciação da sua localização serão os previstos no artigo 18.º e nos números seguintes.

2 — A memória descritiva do empreendimento deverá justificar o seu carácter turístico e indicar, dos elementos a seguir enunciados, aqueles que existirem, de acordo com as suas características:

- Características físicas do local e integração, sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico, da generalidade do conjunto e em relação a cada um dos edifícios;
- Área total do terreno;
- Áreas das instalações hoteleiras, do equipamento residencial, do equipamento complementar, do estacionamento e das zonas verdes ou livres;
- Partido geral da composição, zonamento previsto, vias de acesso, volumetria e cércas dos edifícios;
- Definição das zonas recreativas e espaços livres previstos;
- Tipo de estabelecimentos hoteleiros previstos;
- Número de quartos na hotelaria e no demais equipamento de alojamento;

h) Total previsto de camas (por pessoa), referindo separadamente as hoteleiras e as restantes;

i) Tipo de estabelecimentos similares previstos;

j) Tipos de desportos previstos e respectivo equipamento;

l) Actividades de animação e de entretenimento previstas e respectivas instalações;

m) Indicação sumária das soluções para o fornecimento de água e electricidade e de combustíveis a utilizar, bem como da rede de esgotos;

n) Grupos e categorias pretendidos para os estabelecimentos hoteleiros e similares que integram o empreendimento;

o) As várias actividades que se pretendam exercer cumulativamente em cada edifício, especificando a actividade principal;

p) Prazo previsto para o início e termo da construção e ou instalação do empreendimento, ou, se for caso disso, de cada uma das fases da sua realização, indicando, neste caso, especificamente as fases previstas e as unidades a construir em cada uma delas;

q) Quaisquer outros elementos que o interessado julgue convenientes para ilustrar as características particulares do empreendimento.

3 — A planta de implantação do empreendimento deverá identificar as várias edificações e instalações integrantes do conjunto, de modo que a localização possa ser apreciada em função do conjunto considerado como um todo e que se possa apreciar, com suficiente clareza, a contiguidade e a interdependência existente entre elas.

4 — No caso de serem integrados no conjunto turístico edifícios já construídos, deverão ser apresentadas fotografias das suas fachadas, no formato de 18 cm x 24 cm.

Art. 42.º — 1 — Apreciada a localização, o interessado deverá apresentar conjuntamente os anteprojectos ou projectos respeitantes às várias unidades que integram o empreendimento.

2 — É aplicável nestes casos o disposto no artigo 31.º, com as necessárias adaptações.

Art. 43.º — 1 — O anteprojecto ou projecto de conjunto turístico a instalar em edifícios ou instalações a construir será constituído, pelo menos, pelos elementos indicados nos pontos 1) a 7) do n.º 1 do artigo 32.º e por uma memória descritiva, da qual constem os elementos previstos no n.º 2 do artigo 41.º e no ponto 8) do n.º 1 do artigo 32.º que forem pertinentes.

2 — As plantas respeitantes às edificações destinadas a alojamento poderão ser constituídas, em substituição das plantas dos diferentes pavimentos, apenas por plantas à escala 1:100 de cada um dos pavimentos tipo e de cada um dos tipos de unidades de alojamento.

3 — Os anteprojectos ou projectos das instalações desportivas e ou de animação deverão ser organizados nos termos da legislação aplicável em cada caso.

4 — É aplicável a estes empreendimentos o disposto nos n.ºs 2 a 6 do artigo 32.º, com as necessárias adaptações.

Art. 44.º — 1 — Se se tratar de instalações já existentes, o interessado justificará a interdependência das unidades integrantes do conjunto turístico e o seu carácter turístico e deverá requerer simultaneamente a aprovação da localização e do anteprojecto ou projecto.

2 — Para efeitos do estabelecido no número anterior, o interessado deverá apresentar os seguintes elementos:

- Plantas de localização e de implantação do empreendimento, organizadas de acordo com o estabelecido nos n.ºs 1 e 3 do artigo 41.º;
- Projectos aprovados das diversas edificações e instalações que integram o empreendimento;
- Plantas das edificações e instalações, nos seus diferentes pavimentos, à escala 1:100, que permitam apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações, bem como a do equipamento, e contenham as seguintes indicações:
 - Áreas referentes a toda a compartimentação que não seja de passagem;
 - Largura das escadas e corredores, se existirem;
 - Localização de todos os meios previstos de segurança contra incêndios, designadamente caminhos de evacuação, iluminação de segurança, sinalização de segurança, elevadores, condutas de ventilação, equipamentos de detecção de incêndio, de alarme, alerta e outros, bem como dos locais destinados aos depósitos de combustíveis, se for caso disso;
- Memória descritiva e justificativa do empreendimento, elaborada de acordo com o disposto no n.º 1 do artigo 43.º;
- Declaração de que os equipamentos das instalações existentes não pertencem a qualquer das entidades referidas no n.º 2 do artigo 242.º nem estão sujeitos a limitações quanto ao seu acesso para além das referidas naquela disposição legal.

3 — É aplicável a estes empreendimentos o disposto nos pontos 6) e 7) do n.º 1 e nos n.ºs 2 a 6 do artigo 32.º e no n.º 4 do artigo 34.º

4 — A Direcção-Geral do Turismo poderá solicitar aos interessados a apresentação de quaisquer elementos necessários para a apreciação do requerido, sempre que considere que os elementos previstos no n.º 2 deste artigo não são suficientes.

Art. 45.º — É aplicável a estes empreendimentos o disposto no artigo 35.º, com as necessárias adaptações.

SECÇÃO VI

Dos apartamentos turísticos

Art. 46.º — 1 — A qualificação dos empreendimentos como apartamentos turísticos deve ser requerida aquando do pedido de aprovação da respectiva localização ou no pedido de aprovação do respectivo anteprojecto ou projecto, consoante se trate de edifício ou edifícios a construir ou já construídos.

2 — É aplicável aos apartamentos turísticos o disposto no artigo 37.º, com as necessárias adaptações.

Art. 47.º — 1 — Quando se tratar de edifício ou edifícios a construir, os elementos a apresentar para apreciação da sua localização são os previstos nos artigos 18.º e 28.º, com as necessárias adaptações.

2 — É aplicável a estes casos o disposto no artigo 31.º

Art. 48.º — 1 — No caso previsto no artigo anterior, o anteprojecto ou o projecto serão constituídos, pelo menos, pelos elementos previstos nos pontos 1) a 8) do n.º 1 do artigo 32.º

2 — É aplicável nestes casos o disposto nos n.ºs 2 a 6 do artigo 32.º

Art. 49.º — 1 — Se se tratar de edifício ou edifícios já construídos, o interessado justificará o seu carácter turístico e deverá requerer simultaneamente a aprovação da sua localização e do respectivo projecto.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, o interessado deverá apresentar os seguintes elementos:

- Projectos aprovados do edifício ou edifícios que integram o empreendimento;
- Plantas a que se referem a alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º e os pontos 1) e 2) do n.º 1 do artigo 32.º;
- Projecto a que se refere o ponto 6) do n.º 1 do artigo 32.º;
- Memória descritiva e justificativa do empreendimento, da qual constem, pelo menos, os elementos referidos nas alíneas a), d) e e) do ponto 8) do n.º 1 do artigo 32.º, a categoria pretendida para os apartamentos e o prazo previsto para a sua entrada em funcionamento.

3 — É aplicável a estes empreendimentos o disposto no ponto 7) do n.º 1 e nos n.ºs 2 a 6 do artigo 32.º, no n.º 4 do artigo 34.º e no n.º 4 do artigo 44.º, com as necessárias adaptações.

SECÇÃO VII

Dos empreendimentos de animação, culturais e desportivos

Art. 50.º — 1 — A declaração de interesse para o turismo dos empreendimentos de animação, culturais e desportivos deve ser requerida aquando do pedido de aprovação da respectiva localização ou do pedido de aprovação do respectivo projecto, consoante se trate de edifício ou edifícios a construir ou já construídos, salvo o estabelecido no número seguinte.

2 — Se se tratar de empreendimento a explorar ou realizar em instalações já existentes, o pedido deverá justificar o seu interesse turístico, requerer a vistoria daquelas e ser acompanhado apenas por planta de localização do empreendimento à escala 1:25 000 e uma memória descritiva da qual conste nomeadamente a localização do empreendimento, as actividades a exercer e a demonstração de que o empreendimento será utilizado por turistas.

Art. 51.º — Os empreendimentos referidos no n.º 1 do artigo anterior podem também ser qualificados como conjuntos turísticos, desde que satisfaçam os requisitos exigidos para tal.

Art. 52.º — 1 — Quando se tratar de empreendimento a instalar em edifícios ou instalações a construir, os elementos a apresentar para apreciação da sua localização serão os previstos no artigo 18.º e nos números seguintes.

2 — A memória descritiva do empreendimento deverá justificar o seu interesse turístico e indicar, dos elementos a seguir enunciados, aqueles que existirem, de acordo com as suas características:

- Características físicas do local e integração do empreendimento e dos diversos elementos que o integram, sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;

- Área total do terreno ocupado;
- Áreas das instalações;
- Partido geral da composição, zonamento previsto, vias de acesso, volumetria e cercas dos edifícios, se os houver;
- Definição das zonas recreativas e espaços livres previstos;
- Tipo de estabelecimentos similares previstos;
- Tipos de desportos previstos e respectivo equipamento;
- Actividades de animação e de entretenimento e respectivas instalações;
- Actividades culturais previstas e respectivas instalações;
- Zonas comerciais previstas;
- Indicação sumária das soluções para o fornecimento de água e electricidade, bem como da rede de esgotos;
- Grupo e categorias pretendidos para os estabelecimentos similares que integram o empreendimento;
- Prazo previsto para o início e termo da realização do empreendimento;
- Demonstração de que o empreendimento será utilizado por turistas;
- Quaisquer outros elementos que o interessado julgue convenientes para ilustrar as características particulares do empreendimento.

2 — No caso de serem integrados no empreendimento edifícios já construídos, deverão ser apresentadas fotografias das suas fachadas, no formato de 18 cm. x 24 cm.

Art. 53.º — 1 — Apreciada a localização, o interessado deverá apresentar conjuntamente os anteprojectos ou projectos respeitantes às várias edificações e instalações que integram o empreendimento, organizados nos termos da legislação aplicável em cada caso.

2 — É aplicável nestes casos o disposto no artigo 31.º, com as necessárias adaptações.

Art. 54.º — 1 — Os anteprojectos ou projectos referidos no artigo anterior serão constituídos, pelo menos, pelos elementos indicados nos pontos 1) a 7) do n.º 1 do artigo 32.º e por memória descritiva e justificativa, da qual constem, dos elementos previstos no n.º 2 do artigo 52.º e dos a seguir enunciados, aqueles que existirem, de acordo com as características do empreendimento:

- Integração dos edifícios e demais instalações no local e na região, nos aspectos arquitectónicos e paisagísticos;
- Indicação das cercas do edifício ou edifícios projectados e das autorizadas para o local;
- Funcionamento dos diferentes serviços e instalações previstos e suas ligações, das circulações horizontais, das instalações de condicionamento de ar e ainda, de uma maneira geral, de tudo quanto se torne necessário descrever para conveniente entendimento das soluções apresentadas;
- Indicação das soluções adoptadas para permitir o uso das instalações por clientes com deficiências motoras;
- Indicação dos dispositivos de segurança contra incêndios, incluindo, designadamente, a lista dos meios de intervenção e suas características técnicas e o plano de evacuação;
- Indicação dos combustíveis a utilizar e dos locais destinados aos respectivos depósitos, se for caso disso;
- Grupo e categoria pretendidos para os estabelecimentos similares dos hoteleiros que integrarem o empreendimento, se os houver;
- Prazo previsto para o início e termo da construção do empreendimento.

2 — Os anteprojectos ou projectos das instalações desportivas e de animação deverão ser organizados nos termos da legislação aplicável em cada caso.

3 — É aplicável a estes empreendimentos o disposto nos n.ºs 2 a 6 do artigo 32.º, com as necessárias adaptações.

Art. 55.º — 1 — Se se tratar de empreendimento a instalar em edifício já existente, o interessado justificará o seu interesse turístico e requererá simultaneamente a aprovação da sua localização e do respectivo projecto.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, o interessado deverá apresentar os seguintes elementos:

- Plantas a que se referem a alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º e os pontos 1) e 2) do n.º 1 do artigo 32.º;
- Projectos aprovados do edifício ou edifícios que integram o empreendimento;
- Projecto a que se refere o ponto 6) do n.º 1 do artigo 32.º;
- Memória descritiva e justificativa do empreendimento, da qual constem, pelo menos, os elementos referidos no n.º 1 do artigo anterior que respeitem ao tipo de empreendimento, de acordo com as suas características, e ainda o prazo previsto para a sua entrada em funcionamento;

- e) Declaração de que os equipamentos e instalações existentes não pertencem a qualquer das entidades referidas no n.º 2 do artigo 242.º nem estão sujeitos a limitação quanto ao seu acesso, para além das referidas naquela disposição legal.

3 — É aplicável a estes empreendimentos o disposto no ponto 7) do n.º 1 e nos n.ºs 2 a 6 do artigo 32.º e no n.º 4 do artigo 34.º, com as necessárias adaptações.

SECÇÃO VIII

Dos alojamentos particulares

Art. 56.º — 1 — A declaração de interesse para o turismo dos alojamentos particulares, prevista nos artigos 18.º do Decreto-Lei n.º 328/86, será feita pela Direcção-Geral do Turismo, a pedido dos interessados ou do órgão regional ou local de turismo da área onde se situa, se o houver.

2 — O pedido será feito em impresso normalizado, devidamente preenchido, apresentado em qualquer das entidades referidas no número anterior.

3 — O impresso referido no número anterior, que será aprovado pela Direcção-Geral do Turismo, é fornecido por qualquer das entidades indicadas no n.º 1 deste artigo.

Art. 57.º Os alojamentos particulares só poderão ser declarados de interesse para o turismo depois de verificado mediante vistoria prévia, a realizar por qualquer das entidades previstas no n.º 2 do artigo anterior, que eles satisfazem os requisitos mínimos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 58.º — 1 — No prazo de 180 dias a contar da data da entrada do pedido, deverá ser comunicada ao interessado a decisão tomada, considerando-se que os alojamentos foram declarados de interesse para o turismo, se nada lhe for comunicado.

2 — Poderá ser recusada a declaração quando o alojamento não reunir os requisitos mínimos exigidos.

Art. 59.º — 1 — Se os alojamentos forem declarados de interesse para o turismo, serão inscritos oficiosamente no registo existente para o efeito, de acordo com o estabelecido no n.º 3 do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

2 — Da inscrição prevista no número anterior será dado conhecimento oficial ao interessado.

SECÇÃO IX

Dos estabelecimentos similares dos hoteleiros

SUBSECÇÃO I

Disposições comuns

Art. 60.º Todo aquele que pretender construir e ou instalar algum estabelecimento dos referidos no n.º 1 do artigo 2.º deste Regulamento deve requerer à câmara municipal do lugar onde se situa o estabelecimento, nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do Decreto-Lei n.º 328/86, a aprovação da sua localização e do respectivo projecto, de acordo com o estabelecido neste Regulamento.

Art. 61.º É aplicável a estes estabelecimentos, com as necessárias adaptações, o estabelecido nos artigos 9.º a 27.º deste Regulamento, de acordo com o disposto no artigo 33.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

SUBSECÇÃO II

Da localização

Art. 62.º — 1 — Para apreciação da localização destes estabelecimentos, os elementos a apresentar serão os previstos no artigo 18.º e seguintes.

2 — Quando se tratar de estabelecimento a instalar em edifício ou edifícios a construir, a memória descritiva deve indicar, pelo menos:

- Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
- Indicação das várias actividades, quando se pretender exercer cumulativamente actividades correspondentes a vários grupos, e da actividade principal;
- Integração no local, sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;
- Área total do terreno;
- Área prevista de construção;
- Área prevista de estacionamento;

- Indicação sumária das soluções para fornecimento de água e electricidade, bem como da rede de esgotos;
- Partido geral da composição, volumetria e cêrcea do edifício;
- Definição das zonas públicas e de serviço e respectivas áreas.

3 — Quando se tratar de estabelecimento a instalar em edifício ou edifícios já construídos, a memória descritiva deve indicar, pelo menos:

- Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
- Indicação das várias actividades, quando se pretender exercer cumulativamente actividades correspondentes a vários grupos, e da actividade principal;
- Área total do estabelecimento;
- Número de pisos ocupados;
- Indicação do pé-direito das dependências a ocupar.

4 — Nos casos a que se refere o número anterior, deverão ainda ser apresentadas fotografias das fachadas do edifício ou edifícios, em formato de 18 cm x 24 cm.

5 — Se o empreendimento se situar em zona urbana e desde que a localização do mesmo fique perfeitamente definida, a sua planta de localização poderá ser à escala 1:1000 ou 1:2000.

6 — Quando se trate de estabelecimentos classificados como restaurantes de 3.ª, estabelecimentos de bebidas de 3.ª, casas de pasto ou tabernas, é dispensada a fase de localização, salvo se se encontrarem nalguma das situações previstas nos n.ºs 3 e 4 do artigo 18.º e no n.º 1 do artigo 19.º

SUBSECÇÃO III

Do projecto

Art. 63.º — 1 — Aprovada a localização, o interessado deverá apresentar o respectivo projecto no prazo que for fixado pela entidade competente.

2 — Na fixação do prazo deverão ter-se em atenção as características e a dimensão do empreendimento, não podendo, no entanto, ser inferior a três meses nem superior a um ano.

3 — Este prazo poderá ser prorrogado mediante requerimento fundamentado do interessado, não podendo o total das prorrogações exceder um ano.

4 — Se o projecto não for apresentado dentro do prazo fixado, caducará a aprovação da localização.

Art. 64.º — 1 — O projecto destes estabelecimentos será constituído, pelo menos, pelos seguintes elementos:

- Planta de implantação à escala 1:1000 ou 1:2000 que permita observar a situação da construção ou construções a realizar, se houver alterações em relação à já apresentada;
- Plantas das edificações, nos seus diferentes pavimentos, à escala 1:100, que permitam apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações, bem como a do equipamento, e contenham as seguintes indicações:

- Áreas referentes a toda a compartimentação que não seja de passagem;
- Largura das escadas e corredores, se for caso disso;
- Localização de todos os meios previstos de segurança contra incêndios, designadamente caminhos de evacuação, iluminação de segurança, sinalização de segurança, elevadores, condutas de ventilação, equipamento de detecção de incêndios, de alarme e de alerta, bem como dos locais onde serão instalados os depósitos de combustíveis, quando for caso disso;

- Cortes no sentido longitudinal e transversal à escala 1:100, em número necessário para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pela zona dos acessos verticais, quando existirem;

- Alçados à escala 1:100 das fachadas dos diferentes edifícios, com a indicação dos materiais de acabamento e cores a empregar;

- Projecto ou projectos das infra-estruturas a que se refere a alínea d) do n.º 1 do artigo 18.º, se for caso disso;

- Projecto de ventilação e ar condicionado, quando existentes;

- Documentos comprovativos de que os materiais utilizados na construção e revestimento do estabelecimento estão de acordo com as disposições técnicas do anexo a que se refere o artigo 76.º

2 — Nos casos a que se refere o ponto 5) do número anterior, o projecto da fossa ou fossas sépticas, ou da estação de tratamento de águas residuais e esgotos, deve ser devidamente dimensionado

em função do número máximo de utentes a servir e contendo a indicação das características do solo no que respeita à velocidade de percolação e o volume de efluentes a infiltrar ou conduzir.

3 — Se a água a usar no estabelecimento não for proveniente da rede pública, deverão juntar-se também os boletins das análises físico-químicas e bacteriológica da mesma, feitas em laboratório oficial, e referir na memória descritiva o caudal da nascente a utilizar.

4 — Nos casos previstos nos n.ºs 3 e 4 do artigo 18.º, a memória descritiva do empreendimento deverá especificar ainda os vários trabalhos a efectuar, bem como os materiais e cores a utilizar no revestimento das fachadas e coberturas.

5 — Nos casos a que se refere o n.º 1 do artigo 19.º, o projecto do empreendimento deverá ser instruído com peças escritas e desenhadas, devidamente detalhadas e pormenorizadas, de todas as obras, construções e equipamentos a realizar e ou implantar, que alterem, afectem ou tenham incidência sobre as águas e ou terrenos do domínio público hídrico e zonas adjacentes.

6 — Nos casos previstos no número anterior, a memória descritiva do empreendimento deve justificar expressamente as soluções apresentadas.

7 — Se o edifício ou edifícios onde se pretende instalar o estabelecimento estiverem localizados numa zona de servidão *non aedificandi* em relação a uma estrada nacional e estiver prevista a sua ampliação ou reparação com alteração, o projecto deve ser completado com os elementos exigidos no Regulamento do Licenciamento de Obras pela Junta Autónoma de Estradas.

8 — Quando se trate de estabelecimentos classificados como restaurantes de 3.ª, estabelecimentos de bebidas de 3.ª, casas de pasto ou tabernas a instalar em edifício já construído, os elementos exigidos nos pontos 2) e 3) do n.º 1 poderão ser substituídos por uma única planta descritiva do estabelecimento, se não houver obras ou a simplicidade destas o permitir.

Art. 65.º — Quando se tratar de estabelecimento a instalar em edifício ou edifícios a construir, da respectiva memória descritiva deverão constar, designadamente:

- a) Integração do edifício no local e na região, no aspecto arquitectónico e paisagístico;
- b) Partido geral da composição e características essenciais da construção;
- c) Materiais de construção a aplicar;
- d) Materiais de revestimento e de decoração a utilizar;
- e) Características genéricas do estabelecimento e específicas das zonas públicas e de serviço;
- f) Indicação das soluções adoptadas para permitir o uso das instalações por clientes com deficiências motoras;
- g) Indicação dos dispositivos de segurança contra incêndios, incluindo, designadamente, a lista dos meios de intervenção e demais equipamentos de segurança e suas características técnicas;
- h) Indicação dos combustíveis a utilizar, se for caso disso;
- i) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
- j) Prazo previsto para o início e termo da construção.

Art. 66.º — 1 — Quando se tratar de estabelecimento a instalar em edifício ou edifícios já construídos, da respectiva memória descritiva deverão constar, pelo menos, os dados exigidos nas alíneas b) a i) do artigo anterior e ainda a indicação do prazo previsto para o início e termo das obras previstas.

SECÇÃO X

Do parecer prévio

Art. 67.º — 1 — Para obter o parecer prévio previsto no artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 328/86, os interessados devem apresentar na Direcção-Geral do Turismo os anteprojectos ou projectos dos empreendimentos, instruídos com todos os elementos exigidos no presente Regulamento para cada tipo.

2 — Se o parecer for solicitado por intermédio da câmara municipal respectiva, deverá esta enviar à Direcção-Geral do Turismo os elementos apresentados nos quinze dias seguintes ao seu recebimento, dando conhecimento ao interessado.

Art. 68.º — Se o parecer prévio for solicitado com base no anteprojecto, o projecto não só deverá observar os condicionamentos dele constantes como não se poderá introduzir-lhe quaisquer alterações, sob pena de se considerar que não foi dado cumprimento ao disposto no artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

Art. 69.º — 1 — A Direcção-Geral do Turismo deverá dar o parecer prévio no prazo de 60 dias, contado da data da recepção dos elementos, sob pena de se entender que nada tem a opor ao anteprojecto ou projecto apresentado.

2 — Nos quinze dias seguintes à recepção do anteprojecto ou projecto para parecer prévio, a Direcção-Geral do Turismo deverá solicitar à câmara municipal ou ao interessado, consoante for o caso, os elementos em falta ou quaisquer outros que considere essenciais para poder pronunciar-se.

3 — No caso previsto no número anterior, o prazo estabelecido no n.º 1 deste artigo só começará a correr depois de recebidos os elementos solicitados.

Art. 70.º — 1 — Sempre que for exigido o parecer prévio, as câmaras municipais não poderão aprovar qualquer projecto sem que o mesmo se mostre junto ao processo.

2 — Nestes casos, as câmaras municipais deverão solicitar oficialmente à Direcção-Geral do Turismo o parecer em falta, enviando-lhe um exemplar do projecto.

3 — Nos casos previstos no número anterior, os prazos para as câmaras municipais se pronunciarem só começarão a contar a partir da data da recepção do parecer prévio ou do decurso do prazo estabelecido no n.º 1 do artigo anterior.

SECÇÃO XI

Da comissão especial de apreciação

Art. 71.º — 1 — Sempre que algum empreendimento cuja aprovação seja da competência da câmara municipal deva ser submetido à apreciação da comissão especial de apreciação, em consequência do disposto no n.º 1 do artigo 29.º do Decreto-Lei n.º 328/86, aquela enviará à Direcção-Geral do Turismo nos quinze dias seguintes ao do seu recebimento o processo devidamente instruído, com o número de exemplares suficientes para serem distribuídos pelos membros permanentes da comissão.

2 — Juntamente com os elementos apresentados, a câmara municipal deverá indicar as entidades ou serviços que, no seu entendimento, deverão estar presentes na reunião da comissão que apreciar o projecto, enviando, nesse caso, tantos exemplares do mesmo quantas as entidades ou serviços indicados.

3 — Se a câmara municipal nada tiver a opor ao requerido poderá enviar o seu parecer, até à data da realização da reunião, para ser distribuído aos participantes na mesma.

Art. 72.º — 1 — Nos quinze dias seguintes à recepção dos elementos, a Direcção-Geral do Turismo enviará aos demais membros da comissão os exemplares recebidos para tal ou solicitará à câmara municipal o envio dos elementos necessários para se poder apreciar o pedido.

2 — Nos casos previstos no número anterior, a câmara municipal deverá enviar os elementos solicitados nos quinze dias seguintes àquele em que receber a comunicação da Direcção-Geral do Turismo.

Art. 73.º — Nos casos previstos no artigo anterior, os respectivos processos só serão incluídos na agenda das reuniões da comissão depois de recebidos os elementos do processo e ou os seus exemplares em falta.

Art. 74.º — 1 — Sem prejuízo do disposto no n.º 9 do artigo 29.º do Decreto-Lei n.º 328/86, os processos deverão ser apreciados pela comissão especial de apreciação dentro dos 60 dias seguintes àquele em que as entidades e serviços participantes receberem a totalidade dos elementos a apreciar.

2 — Os serviços e os organismos que devam participar nas reuniões da comissão especial de apreciação serão convocados por ofício registado com aviso de recepção ou enviado por protocolo, no qual serão expressamente indicados os processos a apreciar, bem como o dia, hora e local da reunião.

CAPÍTULO II

Dos estabelecimentos hoteleiros

SECÇÃO I

Dos requisitos comuns a todos os estabelecimentos

SUBSECÇÃO I

Dos requisitos gerais

Art. 75.º — Os estabelecimentos hoteleiros, além dos requisitos previstos para cada grupo e categoria, deverão obedecer aos requisitos comuns exigidos neste capítulo e nos anexos ao presente Regulamento.

Art. 76.º — Na construção, instalação e funcionamento dos estabelecimentos hoteleiros devem observar-se as medidas de segurança contra incêndios constantes do anexo II ao presente Regulamento.

Art. 77.º Todos os estabelecimentos hoteleiros devem estar dotados de água corrente e electricidade e dispor de telefone ligado à rede geral para uso dos clientes.

Art. 78.º — 1 — A instalação eléctrica dos estabelecimentos deverá estar realizada em conformidade com as disposições aplicáveis da legislação em vigor.

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

3 — Todos os aparelhos e equipamentos eléctricos existentes no estabelecimento devem obedecer às disposições legais em vigor.

Art. 79.º — 1 — As instalações sanitárias deverão ter, pelo menos, água corrente fria e ventilação directa ou artificial, com contínua renovação de ar.

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

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

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

Art. 80.º — 1 — As instalações sanitárias consideram-se comuns quando se destinam a ser utilizadas por todos os utentes do estabelecimento, pelo pessoal ou pelo público em geral e privativas quando estão ao serviço exclusivo de um quarto.

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

Art. 81.º — 1 — As instalações sanitárias destes estabelecimentos a seguir designadas entendem-se, para todos os efeitos, constituídas da forma seguinte:

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

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

Art. 82.º — 1 — As instalações previstas no artigo anterior, com excepção dos sanitários, deverão ainda ser equipadas com o seguinte:

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

2 — As banheiras deverão estar equipadas com tapetes ou materiais antiderrapantes.

Art. 83.º — 1 — Nas instalações sanitárias comuns é dispensada a existência de lavatório nos sanitários e chuveiros, se as instalações estiverem dotadas de lavatórios.

2 — Nos casos previstos no número anterior, as instalações deverão dispor de lavatórios na proporção mínima de um para três retretes, um para dez urinóis e um para cinco chuveiros.

3 — Nestas instalações, se as retretes se encontrarem agrupadas em cabinas, deve haver separação completa de utilização por sexos.

4 — As instalações sanitárias comuns não podem comunicar directamente com zonas destinadas a cozinha, preparação de alimentos ou serviços de refeições ou de bebidas.

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

6 — Os chuveiros instalados em instalações sanitárias comuns devem ser organizados em cabinas separadas, dotadas de antecâmara, com o isolamento necessário.

7 — As instalações sanitárias comuns devem dispor de espelhos fixos iluminados.

Art. 84.º — 1 — As instalações sanitárias comuns deverão estar dotadas de equipamentos destinados aos utentes com deficiências motoras.

2 — Sempre que haja várias instalações sanitárias, apenas naquela cujo acesso for mais fácil, será obrigatório dar satisfação ao estabelecido no número anterior.

Art. 85.º — 1 — Quando se exija ar condicionado, a sua graduação deverá poder ser regulada separadamente para as diversas dependências de utilização dos clientes.

2 — Deverá, em qualquer dos casos, ser mantida a conveniente humidade relativa do ar.

Art. 86.º — 1 — Quando se exija aquecimento, existirão elementos em número suficiente e com comando regulável nos quartos, salas privadas e respectivas instalações sanitárias.

2 — Quando se exija ar condicionado, o aquecimento poderá ser feito pelo mesmo sistema, não se aplicando nesse caso o disposto nos números anteriores.

3 — O aquecimento deverá funcionar sempre que a temperatura ambiente o requeira, devendo manter-se uma temperatura mínima entre 18°C e 22°C.

Art. 87.º Sempre que os estabelecimentos utilizem combustíveis líquidos ou gasosos para o funcionamento das suas instalações e equipamentos, as respectivas instalações deverão ser realizadas em conformidade com as normas legais vigentes sobre a matéria.

Art. 88.º A Direcção-Geral do Turismo poderá dispensar, total ou parcialmente, a instalação de aquecimento ou de ar condicionado, se pela localização do estabelecimento e período de exploração tais requisitos se mostrarem desnecessários.

Art. 89.º A instalação de máquinas ou aparelhagem, ascensores, condutas de água e esgotos efectuar-se-á de modo que se eliminem ruídos e vibrações, devendo utilizar-se para esse fim os meios técnicos adequados.

Art. 90.º Os estabelecimentos hoteleiros instalados em edifícios por eles totalmente ocupados deverão possuir reservatórios de água com capacidade suficiente para satisfazer transitoriamente as necessidades correntes dos seus serviços, se faltarem as fontes normais de abastecimento.

Art. 91.º — 1 — Os estabelecimentos, respectivas instalações, mobiliário, equipamentos e demais pertences deverão ser mantidos em pleno estado de condições de apresentação, funcionamento e limpeza, reparando-se prontamente as deteriorações ou avarias verificadas.

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

3 — A Direcção-Geral do Turismo poderá fixar outros sinais a usar nos estabelecimentos.

SUBSECÇÃO II

Das dependências comuns

Art. 92.º — 1 — A superfície dos átrios deverá estar de acordo com a capacidade receptiva dos estabelecimentos, devendo, em todo o caso, ser suficiente para permitir um fácil acesso às suas dependências.

2 — A área dos átrios não conta para o cálculo das áreas das zonas de estar.

3 — Na organização dos átrios e respectivos acessos dos novos estabelecimentos deverá prever-se a existência de rampas destinadas a permitir ou facilitar a circulação dos clientes com deficiências motoras.

4 — Nos átrios deverá existir, pelo menos, uma cabina de telefone pública, sempre que o estabelecimento tenha 100 ou mais quartos.

Art. 93.º Nos estabelecimentos classificados de luxo, cinco e quatro estrelas e nos hotéis de três estrelas as zonas de convívio e de refeições deverão ser revestidas, em grande parte da sua superfície, com alcatifa ou carpete de qualidade adequada, admitindo-se, no entanto, outras soluções, desde que garantam o mesmo nível das instalações.

Art. 94.º Poderão instalar-se lojas nos estabelecimentos hoteleiros, desde que o seu nível esteja de acordo com a classificação do estabelecimento e não afectem as áreas exigidas neste Regulamento.

Art. 95.º — 1 — Os aparelhos de televisão existentes nas salas ou zonas de estar devem ser instalados por forma que a sua utilização não perturbe os demais clientes do estabelecimento que não estejam interessados na sua audiência.

2 — As dependências dos estabelecimentos destinadas ao serviço de refeições deverão ter ventilação directa para o exterior ou, na sua falta, dispositivos de renovação de ar adequados à capacidade das mesmas.

Art. 96.º — 1 — Quando nos estabelecimentos existam salões para banquetes, festas ou conferências, estes deverão ser dotados de um vestíbulo de recepção próprio, com vestiários, instalações sanitárias e, pelo menos, uma cabina telefónica, se a sua capacidade o justificar e na medida em que as restantes instalações do estabelecimento os não possam apoiar.

2 — A área destes salões poderá ser considerada até ao limite de 50% das áreas mínimas exigidas para as zonas de estar, desde que o respectivo equipamento permita a sua utilização pelos clientes, quando não estiverem ocupados para esses fins específicos.

Art. 97.º — As instalações dos estabelecimentos onde se ofereça música para dançar ou de concerto deverão ser isoladas acusticamente, com observância do estabelecido no Regulamento Geral sobre o Ruído.

Art. 98.º — 1 — Deverá haver instalações sanitárias comuns a todos os pisos em que existam salões, salas de refeições ou outras zonas de convívio, excepto se no piso imediato e a uma distância que permita a sua cómoda utilização existirem outras instalações sanitárias comuns.

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

Art. 99.º — 1 — As piscinas deverão ser sempre dotadas de instalações sanitárias comuns próprias, constituídas por sanitários e chuveiros, e dispor ainda de chuveiro em condições de poder ser utilizado antes da entrada nelas.

2 — As piscinas deverão ainda estar dotadas de equipamentos que permitam a constante renovação, desinfecção e filtragem das águas.

SUBSECÇÃO III

Dos acessos verticais

Art. 100.º — 1 — Os acessos verticais dos estabelecimentos serão constituídos pelas escadas principais, de serviço e suplementares, ascensores, monta-cargas e monta-pratos.

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

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

Art. 101.º — 1 — Quando o estabelecimento esteja instalado em edifício com mais de três pisos, no programa dos seus acessos verticais deverá prestar-se especial atenção ao número e características dos ascensores, monta-cargas ou monta-pratos a instalar.

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

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

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

Art. 102.º — 1 — Exceptuados os estabelecimentos de luxo, cinco e quatro estrelas e os hotéis de três estrelas, só será exigível ascensor no caso de o estabelecimento ter mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão.

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

3 — O número de unidades, a sua capacidade e velocidade serão definidos em função do número de pisos do edifício.

4 — Aplicar-se-á o disposto nos números anteriores quando o estabelecimento não ocupe todo o edifício, mas situe ou atinja níveis superiores ao 3.º piso.

5 — Os espaços de acesso aos elevadores nos diferentes pisos devem ter a área suficiente para permitir a entrada e saída dos utentes de forma correcta.

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

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

Art. 103.º — As instalações de ascensores devem ser realizadas de acordo com as disposições da regulamentação em vigor (Regulamento de Segurança de Elevadores).

SUBSECÇÃO IV

Dos quartos

Art. 104.º — 1 — Todos os quartos e apartamentos devem ser identificados mediante um número, que será colocado no exterior da respectiva porta da entrada, em local bem visível.

2 — Quando os quartos ou apartamentos se situem em mais de um piso, o primeiro algarismo (ou os dois primeiros se o estabelecimento ocupar mais de dez andares) do número que os identifique indicará o piso e o restante ou restantes o número de ordem do quarto.

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

Art. 105.º — 1 — Todos os quartos deverão ter janela ou sacada dando directamente para o exterior.

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

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

Art. 106.º — 1 — Todos os quartos destinados aos hóspedes deverão ter, pelo menos, o seguinte:

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

Individual: 0,9 m x 2 m;

De casal: 1,40 m x 2 m;

b) Uma ou duas mesas de cabeceira, ou soluções equivalentes de apoio;

c) Um banco ou cadeira e uma pequena mesa;

d) Um banco ou estrado para malas ou outra solução adequada;

e) Um roupeiro ou espaço devidamente organizado para tal fim, dotado de cabides em número suficiente;

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

g) Iluminação geral suficiente e adequada às necessidades dos utentes;

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

i) 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 — Dos requisitos previsto no número anterior não serão exigíveis:

a) Nas pensões de duas estrelas, o previsto na alínea d);

b) Nas hospedarias, o previsto nas alíneas c), d), f) e h).

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

4 — Neste caso, as paredes e os pavimentos junto dos lavatórios e bidés deverão estar devidamente impermeabilizados, com materiais resistentes e de fácil limpeza.

5 — O disposto nos n.ºs 3 e 4 não se aplica aos quartos dos hotéis-apartamentos e dos aldeamentos turísticos.

Art. 107.º — 1 — Quando os estabelecimentos ofereçam quartos com salas ou terraços privativos, aquelas e estes deverão dispor das áreas mínimas fixadas na tabela anexa a este Regulamento.

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

3 — No caso previsto no número anterior, as portas de comunicação com os quartos serão duplas.

4 — As áreas das salas e terraços privativos não serão consideradas no cálculo da área dos respectivos quartos, salvo o disposto na tabela anexa.

Art. 108.º — 1 — Considera-se *suite* o conjunto constituído, no mínimo, por quarto de dormir, casa de banho privativa e sala, comunicantes entre si através de uma antecâmara de entrada.

2 — Sempre que os elementos integrantes da *suite* não forem comunicantes entre si pela antecâmara de entrada, as instalações serão classificadas como *suites junior*.

3 — As salas das *suites* deverão ser dotadas de telefone, rádio e televisão e dispor das áreas mínimas fixadas na tabela anexa a este Regulamento.

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

Art. 109.º — Nos estabelecimentos hoteleiros devem afixar-se em todos os quartos, em lugar bem visível, tabelas normalizadas das quais constem o nome e classificação do estabelecimento, o número de quarto e os preços do aposento e do primeiro almoço continental, bem como os do almoço e do jantar, quando exista serviço de restauração com regime de refeição completa.

SUBSECÇÃO V

Das zonas de serviço

Art. 110.º — 1 — Nos hotéis, motéis, hotéis-apartamentos, aldeamentos turísticos e nos demais estabelecimentos de cinco e quatro estrelas, as zonas de serviço deverão estar completamente separadas das destinadas ao uso dos clientes.

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

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

Art. 111.º — 1 — As cozinhas deverão dispor de arejamento e iluminação naturais suficientes e, não sendo possível, terão sempre ventilação e iluminação artificiais adequadas à sua capacidade.

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

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

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

5 — As paredes deverão ser lisas, revestidas até ao tecto, e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes deve ter a forma arredondada.

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

Art. 112.º — 1 — A comunicação das cozinhas com as salas de refeições deverá ser de molde a permitir uma circulação rápida, com trajectos breves, ou dispor de ligação directa por monta-pratos ou monta-cargas com capacidade adequada, quando a cozinha não se situe no mesmo piso da sala de refeições.

2 — Em qualquer caso, deverão existir copas junto das salas de refeições.

Art. 113.º — 1 — Todos os estabelecimentos deverão possuir instalações frigoríficas para conservação e refrigeração dos alimentos e bebidas, de harmonia com a sua categoria, capacidade, características e condições locais de abastecimento.

2 — Nas instalações frigoríficas é proibida a utilização de madeira, particularmente para prateleiras.

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

4 — As instalações frigoríficas devem estar afastadas das zonas onde se produza calor.

5 — Quando não houver recolha diária de lixos, deverá existir uma câmara refrigerada, ou outro sistema adequado, destinada à sua armazenagem.

Art. 114.º Todos os estabelecimentos deverão dispor, de acordo com a sua capacidade e características do serviço prestado, de:

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

Art. 115.º — 1 — O conjunto das instalações destinado à circulação do serviço, sua distribuição e apoio pelos vários pavimentos, normalmente composto por escadas de serviço, monta-cargas e copas de andar, constituirá a coluna de serviço.

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

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

4 — Em qualquer caso, a coluna de serviço deverá ser organizada tendo em atenção o disposto no artigo 110.º e a necessidade de as circulações verticais e horizontais dos hóspedes e do serviço se processarem separadamente.

SUBSECÇÃO VI

Dos anexos

Art. 116.º — 1 — Os estabelecimentos hoteleiros poderão dispor de anexos, que ficarão sujeitos, com as necessárias adaptações, às normas aplicáveis aos estabelecimentos principais.

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

Art. 117.º As instalações dos anexos devem satisfazer às mesmas características e requisitos do estabelecimento principal.

Art. 118.º A Direcção-Geral do Turismo poderá dispensar a existência de instalações de uso comum e de serviço nos anexos, quando a contiguidade ou proximidade do estabelecimento principal as puder suprir.

SECÇÃO II

Dos hotéis

SUBSECÇÃO I

Dos requisitos mínimos e classificação

Art. 119.º Para um estabelecimento ser classificado como hotel deverá:

- a) Ocupar a totalidade de um edifício ou uma parte dele completamente independente, constituindo as suas instalações um todo homogêneo;
- b) Dispor de acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes;
- c) Possuir, no mínimo, dez quartos.

Art. 120.º — 1 — Os hotéis classificar-se-ão, atendendo às suas características e localização, bem como à qualidade das suas instalações e dos serviços que ofereçam, nas categorias de cinco, quatro, três e duas estrelas.

2 — Os hotéis de cinco estrelas poderão ser classificados de luxo, desde que satisfaçam às exigências estabelecidas neste Regulamento.

3 — Tendo em atenção a localização do estabelecimento dentro ou fora das zonas urbanas e a respectiva categoria, a Direcção-Geral do Turismo decidirá quanto à existência, características e amplitude das suas instalações desportivas e de recreio.

Art. 121.º A Direcção-Geral do Turismo poderá dispensar, nas instalações dos hotéis, 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 tão onerosa que seja de modo a inviabilizar o projecto ou afectar as características próprias do edifício.

SUBSECÇÃO II

Dos hotéis de luxo e de cinco estrelas

Art. 122.º — 1 — Para um hotel ser classificado de cinco estrelas deverá implantar-se em local adequado à categoria do estabelecimento e oferecer o máximo conforto e comodidade, com instalações, mobiliário e apetrechamento de elevado nível, designadamente em matéria de níveis de iluminação e de isolamento acústico, aspecto geral e ambiente requintados, e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e às áreas fixadas na tabela anexa.

2 — Estes estabelecimentos deverão dispor de entrada ao nível da via pública para uso exclusivo dos clientes distinta das entradas de serviço.

Art. 123.º — 1 — Nas zonas destinadas aos hóspedes deverão existir, pelo menos:

- a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiários, tabacaria e cabinas telefónicas isoladas acusticamente;
- b) Cofres individuais, destinados à guarda dos valores dos hóspedes, salvo se existirem nos quartos;
- c) Salas ou zonas de estar, organizadas tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam, nas quais deve existir um aparelho de televisão;
- d) Sala ou salas destinadas ao serviço de refeições, ou restaurantes, em número e com capacidade correspondentes, no mínimo, a 60 % do número de quartos do estabelecimento;
- e) Bar ou bares instalados em salas próprias ou nas zonas de estar, devendo, neste caso, as áreas que lhes estejam reservadas ser destacadas e diferenciadas das restantes partes;
- f) Um ascensor, pelo menos, sempre que o estabelecimento tenha mais de um piso;
- g) Todos os quartos com casa de banho privativa, antecâmara espaçosa e dotados de telefone com ligação interna e directa à rede exterior, nacional e internacional, sempre que possível;
- h) *Suites*, em número correspondente a 5 % dos quartos existentes;



- i) Dispositivos de chamada do pessoal de serviço e telefones com ligação interna e à rede exterior em todas as dependências destinadas aos hóspedes;
- j) Instalação de som ou de rádio e televisão em todos os quartos;
- l) Ar condicionado, quente e frio, em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes;
- m) Garagem ou parque guardado, de acordo com a capacidade e localização do estabelecimento.

2 — As *suites* e quartos duplos, na sua maioria, devem ter casa de banho especial e os restantes casa de banho completa.

3 — Quando o estabelecimento se situe fora dos centros urbanos, deverão existir instalações de recreio e para a prática de desportos, incluindo piscina aquecida.

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

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

6 — No caso de o estabelecimento encerrar no Inverno, poderá ser dispensado o aquecimento da piscina.

7 — A percentagem estabelecida na alínea d) do n.º 1 deste artigo poderá ser reduzida em função da localização do estabelecimento.

Art. 124.º Na zona de serviço deverão existir:

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

Art. 125.º — 1 — Os hotéis de cinco estrelas, para serem classificados de luxo, deverão ser instalados em imóveis classificados ou de valor arquitectónico reconhecido e dar satisfação ainda às seguintes exigências:

- a) Bar ou bares instalados em salas próprias;
- b) As *suites* deverão obedecer ao disposto no n.º 1 do artigo 108.º;
- c) Os quartos duplos deverão ter, no mínimo, 20 m² e os individuais 12 m²;
- d) Todos os quartos duplos deverão ter casa de banho especial;
- e) Instalações de cabeleireiro, com sanitário próprio, desde que o hotel possua mais de 100 quartos;
- f) Instalação de som, rádio e televisão em todos os quartos;
- g) Ginásio dotado de sauna e serviço de massagem;
- h) Piscina coberta e aquecida.

2 — Poderão ainda ser classificados de luxo os estabelecimentos que, dando satisfação ao estabelecido nas alíneas do número anterior, sejam instalados em edifícios cuja construção, decoração e materiais utilizados apresentem características de carácter sumptuário.

SUBSECÇÃO III

Dos hotéis de quatro estrelas

Art. 126.º Para um hotel ser classificado de quatro estrelas deverá dispor de todas as condições de comodidade, com bom nível de instalações, mobiliário e apetrechamento, oferecendo aspecto geral e ambiente confortáveis, e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e às áreas fixadas na tabela anexa.

Art. 127.º — 1 — Nas zonas destinadas aos hóspedes deverão existir:

- a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiário e cabinas telefónicas;
- b) Cofres individuais, destinados à guarda dos valores dos hóspedes, salvo se existirem nos quartos;

- c) Salas ou zonas de estar, organizadas tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam, nas quais deve existir um aparelho de televisão;
- d) Sala ou salas destinadas ao serviço de refeições, ou restaurantes, em número e com capacidade correspondentes, no mínimo, a 50 % do número de quartos do estabelecimento;
- e) Bar ou bares instalados em salas próprias ou nas zonas de estar, devendo, neste caso, as áreas que lhes estejam reservadas ser destacadas e diferenciadas das restantes partes;
- f) Um ascensor, pelo menos, sempre que o estabelecimento tenha mais de um piso;
- g) Todos os quartos com casa de banho privativa completa e antecâmara;
- h) Todos os quartos dotados de telefone com ligação interna e directa à rede exterior, nacional e internacional, sempre que possível;
- i) Instalação de som ou de rádio e televisão em todos os quartos;
- j) Dispositivos de chamada de pessoal de serviço em todas as dependências destinadas aos hóspedes;
- l) Ar condicionado, quente e frio, em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes.

2 — Quando o estabelecimento se situe em praias, 30 % dos quartos poderão ter apenas casa de banho simples.

3 — Aplicar-se-á a estes estabelecimentos o disposto nos n.ºs 3 a 7 do artigo 123.º, com as necessárias adaptações.

Art. 128.º Na zona de serviço deverão existir:

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

SUBSECÇÃO IV

Dos hotéis de três estrelas

Art. 129.º Para um hotel ser classificado de três estrelas deve satisfazer às exigências previstas na subsecção anterior, salvo o disposto nos artigos seguintes e na tabela anexa.

Art. 130.º — 1 — Nas zonas destinadas aos hóspedes deverão existir:

- a) Átrio, no qual se situarão a recepção, portaria e cabina telefónica;
- b) Cofres individuais, destinados à guarda dos valores dos hóspedes, salvo se existirem nos quartos;
- c) Salas ou zonas de estar, organizadas tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam, nas quais deve existir um aparelho de televisão;
- d) Sala ou salas destinadas ao serviço de refeições, ou restaurantes, em número e com capacidade correspondentes, no mínimo, a 40 % do número de quartos do estabelecimento;
- e) Bar instalado em sala própria ou nas zonas de estar, desde que, neste caso, a área que lhe seja reservada seja perfeitamente destacada e diferenciada das restantes partes;
- f) Um ascensor, pelo menos, sempre que o estabelecimento tenha mais de dois pisos;
- g) Todos os quartos com casa de banho privativa;
- h) Telefones com ligação interna e à rede exterior em todos os quartos;
- i) Dispositivos de chamada de pessoal de serviço em todas as dependências destinadas aos hóspedes;
- j) Ar condicionado, quente e frio, em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes;
- l) Instalação de som ou rádio em todos os quartos;
- m) Instalações desportivas ou de recreio, se se situar fora dos centros urbanos, quando não existam nas proximidades do estabelecimento, com possibilidade de serem utilizadas pelos clientes.

2 — Pelo menos 30 % dos quartos deverão possuir casa de banho completa e os restantes deverão estar dotados de casas de banho simples.

3 — Nestes estabelecimentos só será exigível depósito para bagagens quando tiverem mais de 100 quartos.

SUBSECÇÃO V

Dos hotéis de duas estrelas

Art. 131.º Para um hotel ser classificado de duas estrelas deverá possuir instalações, mobiliário e equipamento que permita oferecer condições bastantes de comodidade e conforto, obedecendo, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e da tabela anexa.

Art. 132.º — 1 — Nas zonas destinadas aos hóspedes deverão existir:

- a) Átrio, no qual se situarão a recepção, portaria e cabina telefónica;
- b) Cofre para a guarda dos valores dos hóspedes;
- c) Zona de estar;
- d) Sala de refeições ou restaurante;
- e) Bar, que poderá estar integrado na zona de estar;
- f) Um ascensor, pelo menos, sempre que o estabelecimento tenha mais de três pisos;
- g) Todos os quartos com casa de banho privativa;
- h) Telefone com ligação interna e à rede geral em todos os quartos;
- i) Aquecimento em todas as zonas públicas e privadas de uso exclusivo dos hóspedes.

2 — Pelo menos 10 % dos quartos terão casa de banho completa, e os restantes casa de banho simples.

Art. 133.º Na zona de serviço deverão existir:

- a) Coluna de serviço simplificada;
- b) Cozinha, copa e instalações complementares, com o desenvolvimento conveniente;
- c) Despensas gerais para víveres e bebidas;
- d) Instalações frigoríficas adequadas;
- e) Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiros e retores;
- f) Sala de refeições para o pessoal.

SUBSECÇÃO VI

Dos hotéis rurais

Art. 134.º — 1 — Os estabelecimentos hoteleiros situados em zonas do interior e fora das sedes de município poderão ser classificados como hotéis rurais, desde que satisfaçam os requisitos previstos na presente subsecção.

2 — Excepcionalmente, poderão ser autorizados hotéis rurais nas sedes dos municípios rurais de 3.ª ordem, desde que neles não existam estabelecimentos hoteleiros classificados como hotéis.

Art. 135.º Os hotéis rurais são estabelecimentos de natureza e carácter familiar, explorados directamente pelos seus donos ou familiares, que devem preencher os requisitos mínimos:

- a) Disporem de instalações, mobiliário, decoração e equipamento de boa qualidade, oferecendo aspecto geral e ambiente agradáveis;
- b) Ocuparem a totalidade de uma casa de reconhecido valor arquitectónico ou com características próprias do meio rural onde se inserem;
- c) Não terem menos de 10 quartos nem mais de 30;
- d) Terem telefone para uso dos clientes.

Art. 136.º — 1 — Todos os quartos destes estabelecimentos deverão estar dotados, no mínimo, de casas de banho privativas simples, salvo se se tratar de casas antigas que não permitam a realização das obras necessárias sem pôr em risco a sua segurança ou a sua estrutura interna, ou cujas obras tenham um custo economicamente inportável em consequência das características do edifício.

2 — Nos casos previstos no número anterior, a Direcção-Geral do Turismo fixará o número mínimo de casas de banho que deverá existir e as suas características.

Art. 137.º Quando estes estabelecimentos se situarem fora das povoações deverão dispor de terraço ou zona verde destinados ao uso dos hóspedes, com o respectivo equipamento.

SECÇÃO III

Das pensões

SUBSECÇÃO I

Dos requisitos mínimos e classificação

Art. 138.º — 1 — Pensões são os estabelecimentos hoteleiros que, pelas suas instalações, equipamento, aspecto geral, localização e capacidade, não obedeçam às normas estabelecidas para a classificação como hotel ou estalagem e satisfaçam aos requisitos constantes das disposições seguintes.

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

Art. 139.º — 1 — As pensões classificar-se-ão, atendendo às suas características e localização, bem como à qualidade das suas instalações e dos serviços que ofereçam, nas categorias de quatro, três e duas estrelas.

2 — As pensões classificadas de quatro estrelas poderão usar no seu nome o termo «albergaria» em substituição do de pensão, desde que satisfaçam às exigências estabelecidas neste Regulamento, e só elas o poderão usar.

SUBSECÇÃO II

Das pensões de quatro estrelas

Art. 140.º Para que um estabelecimento seja classificado como pensão de quatro estrelas deverá oferecer boas condições de conforto e comodidade, como mobiliário e equipamento de boa qualidade, e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e da tabela anexa.

Art. 141.º — 1 — As pensões de quatro estrelas deverão dispor de:

- a) Portaria com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Sala de refeições ou restaurante;
- d) Todos os quartos com telefone com ligação interna e à rede exterior;
- e) Todos os quartos com casa de banho privativa;
- f) Aquecimento em todas as zonas públicas e privadas de uso exclusivo dos hóspedes;
- g) Cozinha, copa e despensa;
- h) Zona de refeições, vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para o pessoal.

2 — A sala de refeições, quando não seja restaurante, e a zona de estar podem estar integradas numa sala polivalente, desde que, nesse caso, as áreas reservadas a cada uma delas sejam perfeitamente diferenciadas.

Art. 142.º — 1 — As pensões de quatro estrelas classificar-se-ão como albergarias quando satisfizerem, cumulativamente, mais as seguintes exigências:

- a) Ocuparem a totalidade de um edifício ou uma parte dele completamente independente, constituindo as suas instalações um todo homogêneo, e disporem de acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes;
- b) Disporem de instalações, equipamento e serviço de nível excepcional em relação ao do seu grupo;
- c) Possuírem recepção-portaria;
- d) Estarem equipadas com bar, que poderá estar integrado na zona de estar;
- e) Terem todos os quartos casa de banho privativa, sendo 20 % deles com casa de banho completa e os restantes com casa de banho simples;
- f) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas dos hóspedes.

2 — Nestes estabelecimentos a zona de estar e sala de refeições devem estar separadas.

3 — Aplicar-se-á a estes estabelecimentos o disposto no artigo 121.º

SUBSECÇÃO III

Das pensões de três estrelas

Art. 143.º — 1 — Para uma pensão ser classificada de três estrelas deverá dispor de mobiliário e equipamento de boa qualidade e satis-

fazer aos requisitos mínimos constantes da tabela anexa e das alíneas seguintes:

- a) Portaria com telefone;
- b) Zona de estar;
- c) Sala de refeições ou restaurante;
- d) Todos os quartos com casa de banho simples privativa;
- e) Aquecimento nas zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes;
- f) Cozinha e despensa;
- g) Vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para o pessoal.

2 — Aplica-se a estes estabelecimentos o disposto no n.º 2 do artigo 141.º

SUBSECÇÃO IV

Das pensões de duas estrelas

Art. 144.º — 1 — Para uma pensão ser classificada de duas estrelas deverá dispor de mobiliário e equipamento de qualidade aceitável e satisfazer aos requisitos mínimos constantes da tabela anexa e das alíneas seguintes:

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

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

3 — No caso previsto no número anterior, se as instalações sanitárias comuns não incluírem chuveiros ou retretes, deverão existir em cada piso chuveiros ou sanitários nas proporções estabelecidas nas alíneas e) e f) do n.º 1 deste artigo, consoante o caso.

4 — Aplica-se a estes estabelecimentos o disposto no n.º 2 do artigo 141.º

SECÇÃO IV

Dos estabelecimentos residenciais

Art. 145.º — 1 — Os hotéis e pensões que ofereçam apenas alojamento e primeiro almoço serão classificados de residenciais.

2 — Esta classificação será estabelecida a requerimento dos interessados.

Art. 146.º — 1 — Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior usarão obrigatoriamente na sua denominação o termo «residencial», e só eles o poderão usar.

2 — O termo «residencial» acrescerá à menção correspondente ao grupo e categoria.

Art. 147.º Os requisitos mínimos exigidos para os estabelecimentos residenciais serão os correspondentes à sua classificação, com as modificações derivadas da sua natureza e as constantes da tabela anexa.

Art. 148.º — 1 — A estes estabelecimentos aplicar-se-á o disposto nas respectivas secções anteriores, com as seguintes modificações:

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

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

3 — As salas destinadas aos primeiros almoços poderão ser dispensadas se os mesmos forem servidos apenas nos quartos.

Art. 149.º — 1 — Nestes estabelecimentos poderão ser instalados restaurantes, desde que funcionem com autonomia e tenham também porta directa para a rua ou para a zona comercial do estabelecimento, se existir.

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

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

SECÇÃO V

Das estalagens

Art. 150.º — 1 — Estalagens são estabelecimentos instalados em edifício próprio, com zona verde ou logradouro natural envolvente e oferecendo boas condições de conforto e comodidade.

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

3 — Aplicar-se-á a estes estabelecimentos o disposto no artigo 121.º

4 — A título excepcional, a Direcção-Geral do Turismo poderá autorizar a instalação de estalagens com dispensa da zona verde ou logradouro natural envolvente, desde que o particular interesse histórico ou arquitectónico do edifício ou as privilegiadas condições de implantação sob o ponto de vista paisagístico o justifiquem.

Art. 151.º As estalagens classificar-se-ão, de acordo com as suas características e localização e atendendo à qualidade das suas instalações e serviços que ofereçam, nas categorias de quatro e cinco estrelas.

Art. 152.º — 1 — Para uma estalagem ser classificada de quatro estrelas deverá satisfazer aos requisitos mínimos constantes da tabela anexa e das alíneas seguintes:

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

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

Art. 153.º Para uma estalagem ser classificada de cinco estrelas deve satisfazer, além dos requisitos previstos no n.º 1 do artigo anterior e na tabela anexa, mais os seguintes:

- a) As instalações, equipamento, decoração e serviço deverão ser de nível elevado;
- b) Deverá dispor de átrio, onde será instalada a recepção-portaria;
- c) Todos os quartos devem ter casa de banho privativa completa;
- d) Nas zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes deverá existir ar condicionado, quente e frio;
- e) Todos os quartos deverão ter instalação de som ou rádio e televisão.

SECÇÃO VI

Dos motéis

SUBSECÇÃO I

Dos requisitos comuns e classificação

Art. 154.º — 1 — Motéis são os estabelecimentos situados fora dos centros urbanos ou à entrada deles e na proximidade das estradas, constituídos no mínimo por dez apartamentos independentes com entradas directas do exterior e com garagem ou parque de estacionamento privativos, contíguos a cada apartamento.

2 — Em qualquer caso, os respectivos edifícios não poderão exceder dois pisos, incluindo o rés-do-chão.

Art. 155.º Os motéis classificar-se-ão, de acordo com as suas características e localização e atendendo à qualidade das suas instalações e dos serviços que ofereçam, nas categorias de três e duas estrelas.

Art. 156.º Estes estabelecimentos situar-se-ão por forma que os seus apartamentos fiquem distanciados, pelo menos, 50 m do eixo das vias principais com eles confinantes, sem prejuízo da observância da legislação especial sobre esta matéria.



Art. 157.º — 1 — Cada um dos apartamentos componentes de um motel deverá constituir uma unidade autónoma ou integrada num conjunto.

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

Art. 158.º Os motéis deverão dispor de aquecimento em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes.

Art. 159.º Na zona de serviço deverão existir:

- a) Cozinha, copa e instalações frigoríficas adequadas;
- b) Despensa para víveres e bebidas;
- c) Dependências para o pessoal, constituídas por zona de refeições, vestiários e instalações sanitárias com chuveiros e retretes.

Art. 160.º — 1 — No exterior destes estabelecimentos deverá indicar-se a inexistência de lugares disponíveis através de indicativos com caracteres luminosos ou reflectores que permitam a sua leitura da estrada, mesmo de noite, sem dificuldade.

2 — Deverá existir uma sinalização exterior, sempre que possível, que dê a conhecer aos automobilistas a existência do estabelecimento a uma distância razoável da entrada no mesmo.

SUBSECÇÃO II

Dos motéis de três estrelas

Art. 161.º Para um motel ser classificado de três estrelas deverá estar instalado em edifícios construídos com materiais de primeira qualidade e dispor de instalações e equipamento de bom nível, satisfazendo, além disso, aos requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e da tabela anexa.

Art. 162.º Nas zonas de uso comum destinadas aos hóspedes deverá existir:

- a) Recepção-portaria com cabina telefónica;
- b) Zona de estar com televisão;
- c) Bar, que poderá estar integrado na zona de estar;
- d) Restaurante.

Art. 163.º Todos os apartamentos serão dotados de instalação de som ou rádio e telefone com ligação interna e à rede exterior.

SUBSECÇÃO III

Dos motéis de duas estrelas

Art. 164.º Para um motel ser classificado de duas estrelas deverá oferecer condições de conforto, satisfazendo, além disso, aos requisitos mínimos constantes do artigo seguinte e da tabela anexa.

Art. 165.º — 1 — Nas zonas de uso comum destinadas aos hóspedes deverá existir:

- a) Recepção-portaria com cabina telefónica e zona de estar anexa;
- b) Restaurante ou cafetaria ou *snack-bar*.

2 — Em todos os apartamentos deverá haver telefone ligado à portaria.

SECÇÃO VII

Dos hotéis-apartamentos

SUBSECÇÃO I

Dos requisitos comuns e classificação

Art. 166.º — 1 — Hotéis-apartamentos são os estabelecimentos constituídos, no mínimo, por um conjunto de 20 apartamentos mobilados e independentes, instalados em edifício ou edifícios próprios, e explorados em regime hoteleiro.

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

Art. 167.º — 1 — Os hotéis-apartamentos classificar-se-ão, de acordo com as suas características e localização, bem como com a qualidade das suas instalações e dos serviços que ofereçam, nas categorias de quatro, três e duas estrelas.

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

Art. 168.º — 1 — Os apartamentos devem ser constituídos, no mínimo, pelas seguintes divisões: quarto de dormir, sala comum, casa de banho e pequena cozinha (*kitchenette*).

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

Art. 169.º — 1 — A capacidade de alojamento dos apartamentos será determinada pelo número de camas existentes nos quartos de dormir e pelo de camas convertíveis.

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

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

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

Art. 170.º — 1 — Considera-se quarto de dormir a divisão exclusivamente destinada a este fim.

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

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

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

Art. 171.º — 1 — A sala comum, que funcionará como sala de estar e sala de refeições, deverá estar dotada de mobiliário adequado a esta dupla finalidade.

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

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

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

Art. 172.º — 1 — A cozinha deverá estar equipada com frigorífico e fogão eléctrico ou a gás com, pelo menos, duas bocas, lava-louça e armários para víveres e utensílios.

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

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

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

Art. 173.º Nos apartamentos de um ou dois lugares, o quarto de dormir, a sala comum e a cozinha poderão estar integrados numa só divisão, desde que a conformação e amplitude desta e as características do mobiliário o permitam.

Art. 174.º — 1 — Todos os apartamentos deverão dispor, para utilização dos clientes e sem limitações de consumo, de:

- a) Água corrente, potável, tanto na cozinha como nas instalações sanitárias;
- b) Luz eléctrica em todas as divisões com pontos de luz e tomadas de corrente, com indicação da voltagem;
- c) Combustível necessário para a cozinha, esquentador e aquecimento, se a solução adoptada no estabelecimento o exigir.

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

Art. 175.º — 1 — Nos hotéis-apartamentos deverá sempre existir:

- a) Recepção-portaria com telefone e caixa para correio;
- b) Restaurante.

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

Art. 176.º — 1 — O restaurante constituirá um serviço complementar independente do alojamento, não podendo ser incluído no preço deste.

2 — A Direcção-Geral do Turismo poderá dispensar a existência do restaurante quando, pela integração do hotel-apartamento num centro urbano ou turístico, aquele não se justificar.

Art. 177.º Nestes estabelecimentos deverão existir dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações dotadas de chuveiros e retretes.



SUBSECÇÃO II

Dos hotéis-apartamentos de quatro estrelas

Art. 178.º — 1 — Para um hotel-apartamento ser classificado de quatro estrelas deverá estar instalado em edifício com boa localização e aspecto exterior, com mobiliário e decoração de bom nível e equipamento e utensilagem de muito boa qualidade.

2 — Deverá ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da tabela anexa e dispor do seguinte:

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

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

Art. 179.º Nestes estabelecimentos as áreas mínimas dos quartos de dormir correspondentes às camas a instalar são as seguintes:

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

SUBSECÇÃO III

Dos hotéis-apartamentos de três estrelas

Art. 180.º — 1 — Para um hotel-apartamento ser classificado de três estrelas deverá estar instalado em edifício de boa construção, com mobiliário confortável e decoração de bom nível e equipamento e utensilagem de boa qualidade.

2 — Deverá ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da tabela anexa e dispor do seguinte:

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

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

SUBSECÇÃO IV

Dos hotéis-apartamentos de duas estrelas

Art. 181.º — 1 — Para um hotel-apartamento ser classificado de duas estrelas deverá estar instalado em edifício em boas condições de conservação, com mobiliário, equipamento e utensilagem de nível aceitável.

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

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

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

SECÇÃO VIII

Dos aldeamentos turísticos

SUBSECÇÃO I

Dos requisitos comuns e classificação

Art. 182.º — 1 — São classificados como aldeamentos turísticos os estabelecimentos constituídos por um conjunto de instalações interdependentes e contíguas objecto de uma exploração turística

integrada que se destinem, mediante remuneração, a proporcionar aos seus utilizadores alojamento, acompanhado de serviços acessórios e com equipamento complementar e de apoio.

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

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

Art. 183.º — 1 — Os aldeamentos turísticos classificar-se-ão de acordo com as suas características e localização, bem como com a qualidade das suas instalações e dos serviços que ofereçam, nas categorias de luxo, de 1.ª e de 2.ª.

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

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

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

Art. 184.º — 1 — Os aldeamentos turísticos serão dotados de uma rede de infra-estruturas urbanísticas e de infra-estruturas e serviços de carácter turístico.

2 — De acordo com o estabelecido no n.º 8 do artigo 46.º do Decreto-Lei n.º 328/86, as infra-estruturas urbanísticas são constituídas, pelo menos, pelas referidas nas alíneas d), e) e f) do n.º 4 do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 400/84, de 31 de Dezembro.

3 — Nos termos do n.º 7 do artigo 46.º do Decreto-Lei n.º 328/86, as infra-estruturas e serviços de carácter turístico classificar-se-ão em:

- a) Infra-estruturas e serviços de utilização turística, correspondentes àqueles que, não sendo qualificáveis como serviços públicos, são postos gratuitamente à disposição dos clientes e dos proprietários do empreendimento, sendo as despesas de funcionamento, manutenção e conservação encargo comum de todos os proprietários do empreendimento;
- b) Infra-estruturas e serviços de exploração turística, correspondentes àqueles que são postos à disposição dos clientes e dos proprietários do empreendimento pela entidade exploradora mediante retribuição.

Art. 185.º Para efeitos do disposto no n.º 2 do artigo anterior, consideram-se infra-estruturas urbanísticas todas as que, nos termos da legislação em vigor ou dos respectivos contrato de urbanização e alvará de loteamento, se existirem, devam ser assumidas pelas câmaras municipais, nomeadamente as seguintes:

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

Art. 186.º — 1 — De acordo com o disposto na alínea a) do n.º 3 do artigo 184.º, são infra-estruturas e serviços de utilização turística os seguintes:

- a) Recepção-portaria;
- b) Jardins e parques de utilização comuns;
- c) Parque de estacionamento;
- d) Piscina;
- e) Parque infantil;
- f) Campos de jogos;
- g) Instalações sanitárias comuns;
- h) Serviço de recolha de lixo;
- i) Serviço de conservação, manutenção e limpeza das infra-estruturas de utilização turística;
- j) Serviço de segurança e vigilância;

- l) Redes internas de fornecimento de água, gás e electricidade e respectiva ligação às redes gerais, quando não fizerem parte das recebidas pelas câmaras municipais;
- m) Redes internas de esgotos e respectiva ligação às redes gerais, bem como as estações de tratamento de esgotos e de bombagem de águas e esgotos, quando não fizerem parte das recebidas pelas câmaras municipais;
- n) Arruamentos, passagens, acessos e logradouros para uso exclusivo dos utentes do aldeamento;
- o) Instalações de serviço de incêndio privativo do aldeamento;
- p) Postos de transformação privativos do aldeamento.

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

3 — Salvo acordo expresso em contrário de todos os proprietários do empreendimento, não podem ser considerados infra-estruturas ou serviços de utilização turística os campos de golfe e os centros hípicas, bem como as que não estejam incluídas nas referidas no número anterior e aquelas por cuja utilização seja exigido o pagamento de qualquer retribuição.

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

5 — As infra-estruturas, serviços e equipamentos referidos no número anterior não podem em caso algum ser afectados à utilização exclusiva de qualquer ou quaisquer utentes ou subtraídos à exploração por qualquer foram.

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

Art. 187.º — 1 — De acordo com o estabelecido na alínea b) do n.º 3 do artigo 184.º, são infra-estruturas e serviços de exploração turística, pelo menos, os seguintes:

- a) Restaurantes;
- b) Bares;
- c) Estabelecimentos comerciais;
- d) Serviço de lavanderia;
- e) Serviço de limpeza das unidades do aldeamento;
- f) Serviço de transporte dos clientes para o exterior do aldeamento;
- g) Equipamentos de animação e desportivos;
- h) Parques de estacionamento, piscinas, parques infantis e campos de jogos, quando não estejam incluídos nos previstos no n.º 2 do artigo anterior.

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

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

Art. 188.º — 1 — Os aldeamentos turísticos deverão dispor no mínimo de 100 camas afectas à exploração turística, não podendo ultrapassar no total as 2000, sem contar com as camas convertíveis.

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

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

Art. 189.º — Nos aldeamentos deverá existir sempre:

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

Art. 190.º — 1 — A recepção-portaria deverá estar situada na entrada do aldeamento destinada aos clientes e proprietários.

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

3 — Na recepção-portaria deverá existir:

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

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

Art. 191.º — 1 — Os restaurantes a que se refere a alínea b) do artigo 189.º podem assumir qualquer das formas legalmente previstas e a sua capacidade global deverá ser calculada em função da do aldeamento, não podendo em caso algum ser inferior a 10% do número de camas no conjunto.

2 — A Direcção-Geral do Turismo poderá dispensar a existência do restaurante quando, pela proximidade do aldeamento de um centro urbano ou de um conjunto turístico e pelas características da exploração, não se justifique a sua necessidade.

Art. 192.º — 1 — O parque ou parques de estacionamento privado deverão ter capacidade para permitir o estacionamento de um veículo por unidade de alojamento ou apartamento.

2 — Para o cálculo da capacidade dos parques excluir-se-ão as unidades de alojamento e os apartamentos que tenham parques próprios.

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

Art. 193.º — 1 — Os edifícios que integram o aldeamento não deverão exceder, em princípio, o nível de dois pisos acima do solo.

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

Art. 194.º — 1 — Todas as unidades de alojamento que compõem o aldeamento, além de constituírem unidades independentes, devem ser distintas entre si, com saída própria para o exterior ou para uma parte comum do edifício em que se integram.

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

3 — Estas unidades deverão ainda dispor, para utilização dos clientes, de:

- a) Água corrente, potável, tanto na cozinha como nas instalações sanitárias;
- b) Luz eléctrica em todas as divisões, com pontos de luz e tomadas de corrente, com indicação de voltagem;
- c) Combustível necessário para a cozinha, esquentador e aquecimento, se as soluções adoptadas o exigirem;
- d) Sistema de eliminação de lixos, se não estiver assegurado um serviço de recolha diária.

4 — Todas as unidades de alojamento deverão estar equipadas com um sistema de climatização adequado, tendo em atenção as características da construção, as condições climáticas e o período de funcionamento e a categoria do aldeamento.

Art. 195.º — 1 — Cada unidade de alojamento será constituída, no mínimo, pelas seguintes divisões ou zonas: quarto de dormir, sala comum, pequena cozinha (*kitchenette*) e casa de banho, sendo esta última sempre uma divisão autónoma.

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

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

Art. 196.º — 1 — Considera-se quarto de dormir a divisão ou zona exclusivamente destinada a este fim.

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

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

Art. 197.º — 1 — A sala comum deverá:

- a) Estar dotada de mobiliário adequado às suas funções de sala de estar e de refeições;
- b) Ter janela ou sacada, dando directamente para o exterior;
- c) Ser dotada de um sistema que permita impedir totalmente a entrada de luz.

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

Art. 198.º — 1 — A cozinha deverá estar sempre equipada com frigorífico e fogão, lava-louça e armários para viveres e utensílios.

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

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

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

Art. 199.º — 1 — A capacidade de alojamento de cada unidade será determinada pelo número de camas existentes nos quartos de dormir e pelo de camas convertíveis instaladas noutras divisões ou zonas.

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

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

Art. 200.º — 1 — Os aldeamentos deverão estar sempre dotados de:

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

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

3 — Os campos de jogos deverão estar dotados das condições mínimas para a prática dos desportos a que se destinam e organizados por forma a permitir a prática de desportos colectivos.

SUBSECÇÃO II

Dos aldeamentos turísticos de luxo

Art. 201.º — 1 — Para um aldeamento ser classificado de luxo deverá satisfazer ainda os seguintes requisitos mínimos:

- a) Localização adequada, designadamente no que respeita à inserção no meio ambiente;
- b) Índice de 170 m² a 180 m² por pessoa na relação área urbanizada/capacidade;
- c) Qualidade das soluções arquitectónicas de integração dos edifícios e demais equipamento no meio natural;
- d) Boa qualidade da construção e acabamentos dos edifícios;
- e) Bom nível geral do equipamento mobiliário e decoração, de modo a proporcionar aos utentes elevado grau de comodidade e conforto;
- f) Equipamento desportivo e de animação em relação com a localização, capacidade e características do aldeamento, incluindo sempre piscina, campos de ténis e sauna;
- g) Equipamento infantil, incluindo, no mínimo, parque de jogos e piscina;
- h) Equipamento comercial destinado a satisfazer as necessidades inerentes a uma clientela turística, tais como tabacarias, lojas de artesanato e *boutiques*;
- i) Restaurante ou restaurantes de 1.ª, com capacidade total correspondente a, pelo menos, 20% do número de camas;
- j) Bar de 1.ª, que poderá ser substituído por uma zona distinta de bar integrada no restaurante.

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

Art. 202.º — 1 — Nos aldeamentos de luxo as unidades de alojamento deverão satisfazer, além dos requisitos comuns, mais os seguintes:

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

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

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

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

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

SUBSECÇÃO III

Dos aldeamentos turísticos de 1.ª

Art. 203.º — 1 — Para um aldeamento ser classificado de 1.ª deverá satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

- a) Índice de 140 m² a 150 m² 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 acabamentos dos edifícios;
- d) Bom nível geral do equipamento, mobiliário e decoração, de modo a oferecer ambiente confortável;
- e) Equipamento desportivo e de animação em relação com a localização, capacidade e características do aldeamento, incluindo sempre piscina e campos de ténis;
- f) Equipamento comercial para venda de artigos de tabacaria e artesanato;
- g) Restaurante ou restaurantes de 2.ª, com zona de bar.

2 — É aplicável, relativamente ao equipamento obrigatório previsto na alínea e) do número anterior, o disposto no n.º 2 do artigo 201.º

Art. 204.º — 1 — Nos aldeamentos de 1.ª, as unidades de alojamento, além de satisfazerem aos requisitos comuns, deverão dispor de casa de banho completa e telefone ligado à recepção.

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

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

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

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

SUBSECÇÃO IV

Dos aldeamentos turísticos de 2.ª

Art. 205.º — 1 — Para um aldeamento ser classificado de 2.ª deverá, além dos requisitos comuns, satisfazer aos seguintes requisitos mínimos:

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

2 — É aplicável, relativamente ao equipamento obrigatório previsto na alínea d) do número anterior, o disposto no n.º 2 do artigo 201.º

Art. 206.º — 1 — Nos aldeamentos de 2.ª, as unidades de alojamento, além de satisfazerem aos requisitos comuns, deverão dispor de casa de banho completa.

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

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

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

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

SECÇÃO IX

Das hospedarias ou casas de hóspedes

Art. 207.º Para um estabelecimento ser classificado de hospedaria ou casa de hóspedes deverá dispor de mobiliário e equipamento simples, mas cómodo, e satisfazer aos requisitos mínimos constantes da tabela anexa e das alíneas seguintes:

- a) Portaria com telefones;
- b) Quartos;
- c) Casas de banho simples em cada piso, na proporção de uma para cada doze quartos ou fracção sem casa de banho privativa;
- d) Sanitários independentes em cada piso, na proporção de um para cada dez quartos ou fracção sem retrete privativa.

Art. 208.º Apenas haverá uma categoria de hospedarias.

Art. 209.º — 1 — Estes estabelecimentos estão dispensados de servir pequenos-almoços.

2 — No caso de o estabelecimento servir pequenos-almoços, deverá dispor de uma sala para o efeito e de uma pequena copa.

3 — Para a sala de pequenos-almoços pode ser utilizada a sala de estar, se a houver.

Art. 210.º — 1 — Sempre que estes estabelecimentos sirvam refeições principais deverão dispor de sala de refeições, cozinha e despensa.

2 — A sala de refeições pode funcionar também como sala de estar, desde que disponha de equipamento adequado para esse fim.

SECÇÃO X

Do serviço nos estabelecimentos hoteleiros

SUBSECÇÃO I

Disposições comuns

Art. 211.º O nível e a qualidade do serviço nos estabelecimentos hoteleiros devem estar de harmonia com a classificação do estabelecimento.

Art. 212.º — 1 — A recepção e a portaria, que devem situar-se no piso da entrada do estabelecimento, constituirão o centro de relação com os clientes, para efeitos administrativos, de assistência e de informação.

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

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

3 — O serviço de recepção e portaria deve funcionar permanentemente durante as 24 horas do dia.

Art. 213.º — 1 — Os quartos e apartamentos devem estar preparados e limpos no momento de serem ocupados pelos clientes.

2 — Em todos os estabelecimentos, os quartos, apartamentos e unidades de alojamento serão limpos diariamente, com excepção dos aldeamentos de 1.ª e 2.ª, em que as unidades de alojamento serão limpas três e duas vezes por semana, respectivamente.

3 — Nos hotéis de luxo, de cinco e quatro estrelas e nas estalagens de cinco estrelas os quartos serão de novo arrumados ao fim da tarde e preparados para a noite.

4 — Nos hotéis de luxo, de cinco e quatro estrelas e nas estalagens as roupas das camas e as toalhas serão substituídas diariamente.

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

6 — Nos hotéis-apartamentos e nos aldeamentos as roupas de mesa e de cozinha deverão ser mudadas duas vezes por semana.

Art. 214.º — 1 — A composição e qualidade das refeições deverão estar de harmonia com a classificação do estabelecimento.

2 — Na preparação dos pratos deverão utilizar-se produtos em perfeito estado de conservação, devendo a sua apresentação ser cuidada e estar de acordo com a classificação do estabelecimento e as práticas usuais na indústria.

3 — A composição das refeições pode ser fixada por despacho do membro do Governo com tutela sobre o turismo.

Art. 215.º — 1 — Os estabelecimentos hoteleiros, com excepção dos classificados como motéis, hotéis-apartamentos, aldeamentos turísticos e hospedarias, deverão prestar um serviço de primeiros almoços.

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

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

Art. 216.º O serviço de primeiros almoços e de refeições terá lugar dentro do horário marcado pela direcção do estabelecimento, devendo compreender para cada uma delas um período mínimo de duas horas e meia.

Art. 217.º — 1 — Pelo serviço nos quartos, quando houver, poderá ser cobrado um suplemento, salvo no caso do serviço de primeiros almoços, se o estabelecimento não dispuser de instalação própria para esse efeito.

2 — Nos hotéis classificados de luxo não poderá ser exigido qualquer suplemento pelo serviço nos quartos.

Art. 218.º — 1 — Em todos os estabelecimentos prestar-se-á gratuitamente um serviço de depósito de dinheiro, jóias ou objectos de valor que, para esse efeito, sejam entregues, contra recibo, pelos hóspedes.

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

Art. 219.º — 1 — Sem prejuízo do disposto no artigo 109.º, nestes estabelecimentos deverá existir nos quartos, apartamentos ou unidades de alojamento informação sobre:

- a) Os horários das refeições e de outros serviços postos à disposição dos clientes;
- b) A existência de suplemento pelo serviço nos quartos e respectivo montante, se for caso disso;
- c) O custo do serviço telefónico;
- d) Os preços do serviço de bar, quando existir.

2 — As informações referidas no número anterior, bem como as tabelas a que se refere o artigo 109.º, deverão estar redigidas em português e inglês, pelo menos.

Art. 220.º — 1 — Os estabelecimentos, com excepção das hospedarias, deverão estar sempre habilitados a prestar um serviço de lavanderia e engomadoria.

2 — Estes serviços poderão ser contratados com uma empresa especializada, embora, quando se destinem aos hóspedes, o estabelecimento seja responsável pela sua correcta prestação e especialmente pela entrega das roupas no prazo de quarenta e oito horas, ou de vinte e quatro, no caso de serviço urgente, salvo tratando-se de domingos e feriados.

Art. 221.º — 1 — Todo o pessoal de serviço vestirá uniforme adequado ao serviço que preste, devendo apresentar-se sempre com a máxima correcção e limpeza.

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

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

SUBSECÇÃO II

Do serviço nos hotéis de cinco estrelas e de luxo

Art. 222.º A recepção e a portaria serão dotadas de pessoal habilitado e diferenciado para cada um dos serviços.

Art. 223.º — 1 — A limpeza e arrumação dos quartos estarão a cargo de governantes de andar, com o auxílio de pessoal próprio, em número proporcional à capacidade do estabelecimento.

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

3 — Durante a noite deverá existir um serviço permanente encarregado de atender as chamadas dos clientes, e bem assim de lhes servir no quarto águas minerais ou quaisquer outras bebidas de preparação imediata e sanduíches.

4 — Nos estabelecimentos classificados de luxo, o serviço de noite deverá estar apto a servir pequenas refeições.

Art. 224.º — 1 — Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes uma razoável variedade de pratos de cozinha portuguesa e internacional.

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

3 — O estabelecimento deverá ainda dispor de uma carta de vinhos de marcas nacionais de reconhecido prestígio.

Art. 225.º — 1 — O serviço de refeições será dirigido por um chefe de mesa, assistido pelo pessoal necessário, tendo em atenção o nível do serviço a prestar e a capacidade do estabelecimento.

2 — O serviço de vinhos estará a cargo de um escanção.

3 — Nestes estabelecimentos as refeições serão sempre servidas usando uma mesa auxiliar, excepto no caso de serviço de bufete.

4 — Nestes estabelecimentos deverá existir sempre serviço à carta.

5 — As cartas das refeições e dos vinhos deverão estar redigidas em português e francês, pelo menos.

Art. 226.º O serviço telefónico estará permanentemente assegurado por pessoal habilitado e suficiente para ser executado com rapidez e eficiência.

Art. 227.º Os chefes da recepção, da portaria, de mesa, de vinhos e do bar bem como os escanções e as telefonistas deverão falar, além da língua portuguesa, o inglês.

SUBSECÇÃO III

Do serviço nos hotéis de quatro estrelas

Art. 228.º É aplicável a estes estabelecimentos o disposto na subsecção anterior, com as modificações constantes dos artigos seguintes.

Art. 229.º O serviço de recepção-portaria será dotado de pessoal habilitado e em número suficiente.

Art. 230.º — 1 — O serviço de restauração e bebidas nos quartos, quando não haja pessoal especialmente destinado para o efeito, poderá ser prestado pelo pessoal da sala de refeições.

2 — Durante a noite o serviço dos quartos poderá ser assegurado apenas por um empregado.

Art. 231.º — 1 — Nestes estabelecimentos a ementa deverá permitir ao cliente a escolha entre, pelo menos, duas variedades de sopas ou acepipes e de peixe, carne, fruta, doce e queijo.

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

3 — É aplicável nestes estabelecimentos o disposto no n.º 5 do artigo 225.º

SUBSECÇÃO IV

Do serviço nos hotéis de três e duas estrelas

Art. 232.º O serviço de recepção-portaria será dotado de pessoal habilitado.

Art. 233.º — 1 — A limpeza e arrumação dos quartos estarão a cargo de governantes de andar, com o auxílio de pessoal próprio, em número proporcionado à capacidade do estabelecimento.

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

Art. 234.º — 1 — Nestes estabelecimentos o serviço de restauração será assegurado por um chefe de mesa, auxiliado pelo pessoal necessário.

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

3 — É aplicável nestes estabelecimentos o disposto no n.º 5 do artigo 225.º

Art. 235.º O serviço telefónico estará permanentemente assegurado, podendo sê-lo por pessoal da portaria.

Art. 236.º — 1 — Nos hotéis de três estrelas os chefes da recepção, de mesa e de bar e as telefonistas deverão falar, além da língua portuguesa, o inglês ou o francês.

2 — Nos hotéis de duas estrelas os chefes da recepção e de mesa deverão falar, além da língua portuguesa, uma língua estrangeira.

SUBSECÇÃO V

Do serviço nos restantes estabelecimentos hoteleiros

Art. 237.º Aplicar-se-á ao serviço das estalagens o disposto para os hotéis de três estrelas, com as adaptações resultantes das características e capacidade destes estabelecimentos.

Art. 238.º Nos hotéis-apartamentos e nos aldeamentos turísticos a empresa exploradora prestará obrigatoriamente, como serviços acessórios, incluídos no preço do alojamento, os seguintes:

- a) O fornecimento de água e electricidade;
- b) O fornecimento de combustível para a cozinha, esquentador e aquecimento, se for caso disso;
- c) A limpeza da unidade de alojamento;
- d) A recolha diária do lixo, se for caso disso.

Art. 239.º Nos motéis deverá haver durante vinte e quatro horas por dia:

- a) Pessoal na recepção-portaria;
- b) Um serviço ligeiro de refeições.

CAPÍTULO III

Dos conjuntos turísticos

Art. 240.º Para que um empreendimento seja qualificado como conjunto turístico é necessário que satisfaça aos requisitos mínimos exigidos na secção I do capítulo II e nos anexos deste Regulamento, com as necessárias adaptações, e obedeça ao disposto nos artigos seguintes.

Art. 241.º — 1 — Os conjuntos turísticos não podem apresentar soluções de continuidade, devendo os seus limites ser perfeitamente definidos aquando da sua aprovação.

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

3 — Os limites dos conjuntos turísticos não podem ser alterados sem prévia aprovação da Direcção-Geral do Turismo.

Art. 242.º — 1 — Nos conjuntos turísticos a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 328/86, só poderão existir meios destinados a alojamento se os desportos praticados ou as formas de entretenimento existentes não provocarem ruídos ou quaisquer factos susceptíveis de perturbar a estada dos utentes nas unidades de alojamento.

2 — Nestes conjuntos turísticos não poderão estar integrados equipamentos ou instalações pertencentes a entidades oficiais, a associações ou clubes desportivos e a outras do mesmo carácter e, além disso, todos aqueles cujo acesso não for aberto ao público em geral, sem qualquer outra limitação para além das que forem inerentes à utilização do conjunto ou das características dos equipamentos.

Art. 243.º — 1 — Os conjuntos turísticos referidos na alínea b) do n.º 1 do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 328/86 não poderão dispor de mais de 150 camas, sem contar com as camas convertíveis.

2 — Sempre que o número de camas for superior ao previsto no número anterior, o empreendimento deverá ser reclassificado dentro do tipo de empreendimento a que correspondam os requisitos que preencher.

Art. 244.º — 1 — Sempre que num conjunto turístico existam unidades de alojamento, deverá existir uma recepção-portaria.

2 — É aplicável à recepção-portaria dos conjuntos turísticos o disposto no artigo 190.º, com as necessárias adaptações.

Art. 245.º Os conjuntos turísticos deverão dispor de parque ou parques de estacionamento privativo, sendo-lhes aplicável o disposto no artigo 192.º, com as necessárias adaptações.

Art. 246.º É aplicável às unidades de alojamento dos conjuntos turísticos o regime estabelecido nos artigos 194.º a 199.º e 206.º, com as necessárias adaptações.

Art. 247.º É aplicável aos conjuntos turísticos a que se refere a alínea b) do n.º 1 do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 328/86 o disposto no artigo 200.º, com as necessárias adaptações.

Art. 248.º — 1 — A desafecção de qualquer unidade de alojamento da exploração turística não prejudica a qualificação do conjunto, salvo se, por esse facto, o número de unidades retiradas for superior ao das afectas à exploração turística.

2 — Nos casos previstos na segunda parte do número anterior será retirada ao empreendimento a qualificação de conjunto turístico, salvo se preencher os requisitos previstos na alínea a) do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

Art. 249.º Os estabelecimentos hoteleiros e similares integrados nos conjuntos turísticos estão sujeitos ao que, neste Regulamento, se estabelece para tais estabelecimentos relativamente aos requisitos mínimos exigidos, às condições de funcionamento, serviço e disciplina.

Art. 250.º Relativamente ao serviço nas unidades de alojamento não hoteleiro que integram os conjuntos turísticos, aplicar-se-á o disposto para os aldeamentos turísticos de 2.ª, com as necessárias adaptações.

CAPÍTULO IV

Dos apartamentos turísticos

Art. 251.º — 1 — Serão classificados como apartamentos turísticos os conjuntos de apartamentos mobilados e independentes, habitualmente locados a turistas dia a dia ou por períodos não excedentes a um mês.

2 — Presumir-se-á a habitualidade quando, por qualquer meio, se faça publicidade dos apartamentos ou sejam locados, dentro do mesmo ano, duas ou mais vezes por períodos que no total excedam dois meses.

3 — A classificação de apartamentos turísticos só pode ser atribuída quando a respectiva exploração abranja pelo menos dez apartamentos e constituam a maioria dos apartamentos que integram o edifício onde se situam.

Art. 252.º Para poderem ser classificados como apartamentos turísticos é necessário que se situem numa zona ou região de turismo, numa área de interesse turístico ou numa estância termal e que satisfaçam aos requisitos mínimos exigidos na secção I do capítulo II, nos anexos a este Regulamento e ao disposto nos artigos seguintes.

Art. 253.º Os apartamentos turísticos classificar-se-ão, de acordo com as suas características e localização, bem como com a qualidade das suas instalações e dos serviços que ofereçam, nas categorias de 1.ª e 2.ª.

Art. 254.º — 1 — Os apartamentos turísticos devem ser apoiados por uma recepção-portaria.

2 — Quando o empreendimento for constituído por vários blocos de apartamentos, a recepção poderá ser comum a todos eles.

Art. 255.º — 1 — Os apartamentos turísticos devem satisfazer aos requisitos previstos nos artigos 168.º a 174.º

2 — É aplicável a estes empreendimentos o disposto no n.º 3 do artigo 134.º

Art. 256.º Para os apartamentos turísticos serem classificados de 1.ª deverão satisfazer, no mínimo, aos requisitos exigidos nos artigos 178.º e 179.º e dispor de instalações de recreio.

Art. 257.º Para os apartamentos turísticos serem classificados de 2.ª deverão satisfazer, no mínimo, aos requisitos exigidos no artigo 180.º

Art. 258.º — 1 — A desafecção de qualquer apartamento da exploração turística não prejudica a qualificação do empreendimento, salvo se, por esse facto, deixar de existir o número mínimo previsto no n.º 3 do artigo 251.º ou se o número de unidades retiradas for superior ao das afectas à exploração turística.

2 — Nos casos previstos na segunda parte do número anterior será retirada ao empreendimento a classificação de apartamentos turísticos.

Art. 259.º — 1 — É aplicável ao serviço dos apartamentos turísticos o disposto para os hotéis-apartamentos, com as modificações constantes deste artigo.

2 — As roupas de cama e de banho deverão ser substituídas nos apartamentos de 1.ª três vezes por semana e nos de 2.ª, pelo menos, duas.

3 — As roupas de mesa e de cozinha deverão ser substituídas nos apartamentos de 1.ª três vezes por semana e nos de 2.ª duas vezes por semana, pelo menos.

CAPÍTULO V

Dos empreendimentos de animação, culturais e desportivos

Art. 260.º Para um empreendimento de animação, cultural ou desportivo ser declarado de interesse turístico é necessário que, além de se destinar predominantemente a turistas, contribua decisivamente, pela sua localização e características, para a atracção de turistas nacionais ou estrangeiros, para a ocupação dos seus tempos livres ou para satisfazer necessidades decorrentes da sua permanência.

Art. 261.º Sempre que a realização ou execução do empreendimento não esteja dependente da existência de instalações fixas, os interessados deverão apresentar um programa detalhado das actividades a desenvolver, com indicação dos equipamentos a utilizar e dos demais elementos que se mostrem necessários para a total e completa caracterização do empreendimento.

Art. 262.º — 1 — Em qualquer caso, a Direcção-Geral do Turismo deverá verificar:

- a) A veracidade dos elementos fornecidos;
- b) A qualidade dos equipamentos utilizados;
- c) A capacidade técnica dos promotores e intervenientes no empreendimento.

2 — Sempre que o entender, a Direcção-Geral do Turismo poderá exigir que as actividades integrantes ou constituintes do empreendimento sejam exercidas por pessoas de reconhecida capacidade e experiência.

Art. 263.º — 1 — As instalações a utilizar nestes empreendimentos deverão satisfazer às normas vigentes para cada tipo de actividade e ser licenciadas pelas demais entidades competentes.

2 — É aplicável a estes empreendimentos o disposto no n.º 2 do artigo 242.º

3 — Os estabelecimentos hoteleiros e similares que integrem estes empreendimentos ou onde se processe a sua realização deverão estar legalmente aprovados e em funcionamento.

4 — É aplicável a estes empreendimentos, com as necessárias adaptações, o disposto nos artigos 76.º a 81.º e 83.º a 90.º

CAPÍTULO VI

Dos alojamentos particulares

Art. 264.º — 1 — Os alojamentos particulares para serem declarados de interesse para o turismo deverão situar-se numa zona ou região de turismo, numa área de interesse turístico ou numa estância termal ou praia.

2 — A declaração dos alojamentos particulares de interesse para o turismo pode ser feita a solicitação dos interessados ou oficiosamente.

3 — A Direcção-Geral do Turismo dará conhecimento ao governo civil e ao órgão local ou regional de turismo respectivos dos alojamentos particulares declarados de interesse para o turismo oficiosamente.

Art. 265.º Para efeitos do estabelecido no presente Regulamento, são considerados alojamentos particulares os que, sendo postos à disposição dos turistas, não estejam integrados em estabelecimentos que explorem o serviço de alojamento nem possam ser classificados em qualquer tipo de alojamento previsto neste diploma.

Art. 266.º — 1 — Os alojamentos particulares referidos no artigo anterior podem ser constituídos por simples quartos, moradias e apartamentos.

2 — Todos os quartos postos à disposição dos turistas deverão ter, pelo menos, o seguinte:

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

Individual: 0,9 m x 2 m;
De casal: 1,4 m x 2 m;

- b) Uma ou duas mesas-de-cabeceira;
- c) Um banco ou cadeira e uma pequena mesa;
- d) Um roupeiro ou espaço fechado organizado para esse fim, com cabides em número suficiente;
- e) Tapetes de cama, segundo o número de ocupantes, salvo quando o quarto estiver totalmente alcatifado;
- f) Iluminação geral suficiente;
- g) Luzes de cabeceira, com comutador de luz ao alcance da mão;
- h) Janelas ou sacadas, dando directamente para o exterior, por uma abertura não inferior a 1,2 m², e dotadas de um sistema que permita impedir totalmente a entrada de luz.

3 — Quando os quartos não estiverem dotados de instalações sanitárias privativas, as casas deverão possuir, pelo menos, uma casa de banho simples para quatro quartos ou fracção.

4 — Relativamente às moradias ou apartamentos, aplicar-se-á o disposto nos artigos 194.º a 199.º e 206.º, com as necessárias adaptações.

Art. 267.º — 1 — Os quartos, moradias e apartamentos devem estar preparados e limpos no momento de serem ocupados pelos clientes.

2 — As roupas de cama, de mesa, de cozinha e de banho deverão ser substituídas sempre que o turista mude e, em qualquer caso, pelo menos uma vez por semana.

CAPÍTULO VII

Dos estabelecimentos similares dos hoteleiros

SECÇÃO I

Disposições comuns a todos os estabelecimentos

Art. 268.º — 1 — Salvo nos casos expressamente previstos neste Regulamento, todos os estabelecimentos similares deverão satisfazer os requisitos exigidos nesta secção, além dos previstos para cada grupo e categoria.



2 — Todos os estabelecimentos similares deverão dispor de:

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

3 — O telefone é dispensado nos estabelecimentos classificados como casas de pasto e tabernas e poderá sê-lo nos restantes quando, pela localização do estabelecimento, se mostre impossível ou excessivamente onerosa a sua colocação.

4 — Nos estabelecimentos de 3.ª, nas casas de pasto e nas tabernas, as instalações sanitárias poderão não ser separadas por sexos, sem prejuízo do estabelecido no n.º 8 do artigo 270.º

5 — Nos estabelecimentos de bebidas e nas salas de dança, a cozinha-copa poderá constituir um espaço integrado na zona do balcão, se a capacidade desta e as características do serviço o permitirem.

6 — O disposto no número anterior não é aplicável se o estabelecimento prestar serviço de refeições.

7 — Na instalação destes estabelecimentos poderão ser dispensados 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.

Art. 269.º — 1 — Nos casos em que se exija entrada para os clientes independente da entrada de serviço, poderá dispensar-se a existência desta última quando as condições do local onde está instalado o estabelecimento o não permitam ou esta exigência se torne desproporcionadamente onerosa.

2 — Sendo dispensada a entrada de serviço, os fornecimentos deverão fazer-se fora das horas em que o estabelecimento está aberto ao público ou, não sendo possível, nas horas de menos frequência.

Art. 270.º — 1 — As instalações sanitárias terão ventilação directa ou artificial, com contínua renovação de ar e água corrente, não podendo comunicar directamente com as zonas destinadas a cozinha e preparação de alimentos.

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

3 — As instalações sanitárias deverão estar sempre dotadas de toa-lhas ou secadores.

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

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

6 — As instalações sanitárias deverão dispor de lavatório na proporção mínima de um para três retretes e um para oito urinóis.

7 — Nestas instalações, se as retretes se encontrarem agrupadas em cabinas, deve haver separação completa de utilização por sexos, através da existência de uma parede até ao tecto.

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

9 — As instalações sanitárias comuns deverão estar dotadas de equipamentos destinados aos utentes com deficiências motoras, sempre que possível.

10 — Sempre que haja várias instalações sanitárias, apenas naquela cujo acesso for mais fácil será obrigatório dar satisfação ao estabelecido no número anterior.

Art. 271.º — 1 — As cozinhas deverão dispor de arejamento e iluminação naturais suficientes e, não sendo possível, terão sempre ventilação e iluminação artificiais adequadas à sua capacidade.

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

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

4 — A conduta de evacuação de fumos e cheiros deve ser construída em material incombustível e conduzir, tão directamente quanto possível, ao exterior.

Art. 272.º — 1 — O pavimento, as paredes e o tecto das cozinhas, copas, instalações complementares e zonas de comunicação com as salas de refeição deverão ser revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza.

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

3 — As paredes deverão ser lisas, revestidas até ao tecto, e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes deve ter a forma arredondada.

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

5 — A comunicação das cozinhas com as zonas destinadas ao serviço de restauração deverá ser de molde a permitir uma circulação rápida, com trajectos breves, ou dispor de ligação directa por monta-pratos com capacidade adequada, quando a cozinha não se situe no mesmo piso dessas zonas.

Art. 273.º — 1 — As zonas de serviço devem ser instaladas por forma a evitar-se a propagação de cheiros e a obter-se o seu conveniente isolamento das outras dependências.

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

Art. 274.º — 1 — Quando se exija ar condicionado ou aquecimento, as respectivas instalações deverão permitir a sua regulação separada para as diversas dependências de utilização dos clientes.

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

3 — Poderá ser dispensada, total ou parcialmente, a instalação de aquecimento ou de ar condicionado se, pela localização do estabelecimento e período de exploração, tais requisitos se mostrarem desnecessários.

Art. 275.º — 1 — É aplicável a estes estabelecimentos o disposto no anexo II a que se refere o artigo 76.º, com as necessárias adaptações.

2 — No caso de o estabelecimento se situar num 3.º piso ou superior, ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais pisos, deverá existir elevador, sendo aplicável o disposto nos artigos 100.º a 103.º, com as necessárias adaptações.

Art. 276.º — Sempre que a zona destinada à prestação do serviço de refeições não seja constituída por uma sala independente, deverá ser perfeitamente individualizada das restantes zonas do estabelecimento e do meio ambiente, por meios naturais ou artificiais, por forma a assegurar a privacidade do estabelecimento.

Art. 277.º — 1 — O mobiliário, decoração e equipamento dos estabelecimentos similares deverão corresponder à sua classificação e capacidade, bem como às características do serviço prestado.

2 — O nível e a qualidade do serviço prestado nestes estabelecimentos deve estar de harmonia com a sua classificação.

Art. 278.º — 1 — No revestimento dos pavimentos, paredes e tectos e na decoração destes estabelecimentos poderão ser usados quaisquer tipos de materiais, desde que o estabelecimento satisfaça os requisitos exigidos neste Regulamento e não constituam perigo para a saúde pública ou dos clientes e empregados ou ofensa aos costumes e à moral pública.

2 — Sem prejuízo do estabelecido no número anterior, no revestimento dos pavimentos, paredes e tectos e no mobiliário devem ser usados materiais que não constituam risco particular relativamente à produção e propagação de incêndio e fumos, nos termos das normas em vigor sobre esta matéria.

Art. 279.º — 1 — Em todos os estabelecimentos similares deverá cuidar-se do seu aspecto higiénico e da qualidade dos serviços prestados, de harmonia com a sua classificação, tendo em especial atenção o seguinte:

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

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

3 — Aplicar-se-á ao pessoal destes estabelecimentos o disposto no artigo 221.º

Art. 280.º — 1 — Os estabelecimentos similares terão uma capacidade máxima que será definida pela sua área destinada ao serviço dos clientes, em função dos factores mínimos indicados nos números seguintes.

2 — Nos estabelecimentos classificados como restaurantes a área mínima exigida por pessoa para as zonas destinadas à prestação do serviço de refeições é de:

- a) No serviço de refeições sentado — 0,75 m²;
- b) No serviço de refeições de pé ou ao balcão — 0,50 m²;
- c) No serviço de refeições tipo *self-service* a área mínima é a prevista na alínea anterior, mesmo que haja mesas para tomar as refeições;
- d) Para o cálculo da área das zonas destinadas ao serviço de refeições não será considerada a área do átrio ou da sala de espera, nem do bar, se existir.

3 — O disposto no número anterior não é aplicável aos estabelecimentos do tipo *eat-driver*, que deverão possuir um balcão para o exterior, organizado em condições de permitir a entrega da refeição ao cliente sem este abandonar a viatura.

4 — Nos estabelecimentos de bebidas e nas salas de dança, a área mínima exigida por pessoa é de 0,50 m², salvo se for prestado serviço de refeições, em que a área mínima na zona destinada a esse serviço será de 0,75 m².

5 — Para o cálculo das áreas referidas no número anterior não serão consideradas as áreas destinadas às pistas de dança, aos músicos ou às zonas destinadas à colocação de discos e as ocupadas pelos balcões dos bares integrados.

6 — Os factores previstos nos números anteriores deverão ser aumentados sempre que as características e o serviço do estabelecimento o exijam.

Art. 281.º — 1 — A lotação máxima dos restaurantes e dos estabelecimentos de bebidas e salas de dança será fixada provisoriamente aquando da aprovação do respectivo projecto.

2 — A lotação fixada nos termos do número anterior será alterada ou confirmada aquando da vistoria do estabelecimento para efeitos da sua abertura e constará da respectiva licença.

3 — A indicação da lotação máxima deverá ser afixada em local bem visível do estabelecimento.

4 — É proibida a entrada ou a permanência de clientes em número superior ao da lotação máxima fixada.

5 — O disposto no número anterior não se aplica no caso de o estabelecimento ter sido totalmente cedido ocasionalmente a uma pessoa ou entidade para uma manifestação privada, sem abrir ao público.

Art. 282.º — 1 — Para poderem ser atribuídas categorias diferentes às diversas secções que integram um estabelecimento similar é necessário que as partes do estabelecimento onde se exercem essas actividades satisfaçam as seguintes condições:

- a) Apresentem uma autonomia clara entre si;
- b) Sejam objecto de delimitação com meios naturais ou artificiais, por forma a assegurar a autonomia e privacidade de cada uma delas, bem como a preservar as características próprias, e o nível de serviço de cada categoria;
- c) Possam ter acessos do exterior separados;
- d) Tenham as áreas exigidas para cada uma das categorias.

2 — Para efeitos do estabelecido no número anterior, os interessados deverão apresentar o respectivo pedido acompanhado de uma planta do estabelecimento com indicação dos espaços afectos a cada uma das secções e da indicação dos meios a utilizar para obter a autonomia entre elas.

3 — A autorização prevista neste artigo deverá ser comunicada ao respectivo governo civil e deverá constar do alvará de abertura do estabelecimento.

Art. 283.º Serão aplicáveis às esplanadas as normas constantes desta secção, com as adaptações determinadas pelas características e a natureza destes empreendimentos.

SECÇÃO II

Dos restaurantes

Art. 284.º — 1 — Os restaurantes serão classificados nas seguintes categorias: luxo, 1.ª, 2.ª e 3.ª e casas de pasto.

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

Art. 285.º — 1 — Nos estabelecimentos que assumam formas não tradicionais, tais como *snack-bar*, *self-service* ou *eat-driver*, 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 serão classificados apenas em três categorias: 1.ª, 2.ª e 3.ª.

SUBSECÇÃO I

Dos restaurantes de luxo

Art. 286.º Para um restaurante ser classificado de luxo deverá satisfazer aos requisitos mínimos exigidos para os estabelecimentos similares dos hoteleiros, com as alterações constantes dos artigos seguintes.

Art. 287.º — 1 — Na zona destinada aos clientes deverão existir:

- a) Entrada para os clientes, independentemente da entrada de serviço;
- b) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
- c) Vestiário localizado próximo da entrada, quando possível;
- d) Átrio, ou sala de espera, com serviço de bar;
- e) Telefone com cabina isolada;
- f) Sala ou salas destinadas ao serviço de refeições, cuja capacidade deverá ser definida pela sua área, de modo a permitir um serviço eficiente e de nível correspondente à classificação do estabelecimento;
- g) Ar condicionado;
- h) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de luxo e lavabos com água quente e fria.

2 — Na zona de serviço deverá existir:

- a) Entrada de serviço;
- b) Cozinha devidamente equipada;
- c) Copa, com zona suja e limpa, cuja comunicação com a sala de refeições deve ser feita de modo a não permitir a vista da cozinha e a obter-se o seu necessário isolamento relativamente às zonas destinadas aos clientes, exceptuando o serviço de *grill*;
- d) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequado à capacidade e características do estabelecimento;
- e) Vestiário para o pessoal.

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

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

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

6 — No caso de o estabelecimento se situar num 2.º piso ou superior, ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por dois ou mais andares, deverá existir ascensor, sendo aplicável o disposto no artigo 275.º, com as necessárias adaptações.

Art. 288.º — 1 — Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha internacional e portuguesa, salvo tratando-se de estabelecimentos destinados a servir apenas cozinha própria de determinado país ou região, ou um tipo especial de cozinha.

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

Art. 289.º — 1 — O serviço de refeições será dirigido por um chefe de mesa e efectuar-se-á usando mesa auxiliar.

2 — O serviço de vinhos estará a cargo de um escanção.

3 — O chefe de mesa e o escanção deverão falar, além do português, o inglês e outra língua estrangeira.

SUBSECÇÃO II

Dos restaurantes de 1.ª

Art. 290.º Para um restaurante ser classificado de 1.ª deverá satisfazer aos requisitos mínimos exigidos para os estabelecimentos similares dos hoteleiros, com as alterações constantes dos artigos seguintes.

Art. 291.º — 1 — É aplicável a estes estabelecimentos o estabelecido nas alíneas a), b), c), f) e g) do n.º 1, nas alíneas a), b), d) e e) do n.º 2 e nos n.ºs 4 e 6, todos do artigo 287.º

2 — As instalações sanitárias deverão estar dotadas com materiais de revestimento e equipamento de boa qualidade e com lavabos com água corrente quente e fria.

3 — A copa destes estabelecimentos deve ser instalada por forma que a sua comunicação com a sala de refeições não permita a vista da cozinha e de modo a obter-se o isolamento desta relativamente às zonas destinadas aos clientes, exceptuando o serviço de *grill*.

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

5 — A decoração destes estabelecimentos deve ser de bom nível e o seu equipamento de boa qualidade, devendo dispor de equipamento auxiliar de mesa.

Art. 292.º — 1 — Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes pratos de cozinha portuguesa e internacional, salvo tratando-se de estabelecimentos destinados a servir apenas cozinha própria de determinado país ou região, ou um tipo especial de cozinha.

2 — Haverá ainda vinhos de marcas nacionais de reconhecido prestígio.

Art. 293.º O serviço de refeições será dirigido por um chefe de mesa, que deverá falar, além do português, o francês ou o inglês.

SUBSECÇÃO III

Dos restaurantes de 2.ª

Art. 294.º Para um restaurante ser classificado de 2.ª deverá satisfazer aos requisitos mínimos exigidos para os estabelecimentos similares dos hoteleiros, com as alterações constantes dos artigos seguintes.

Art. 295.º — 1 — Na zona destinada aos clientes deverá existir:

- a) Entrada para os clientes;
- b) Bengaleiro localizado próximo da entrada, quando possível;
- c) Sala de refeições, cuja capacidade deverá ser definida pela sua área;
- d) Aquecimento;
- e) Aparelhagem adequada ao arrefecimento do ambiente.

2 — Na zona de serviço deverá existir:

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

3 — O equipamento deverá ser de qualidade aceitável.

Art. 296.º — 1 — Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes pratos de cozinha portuguesa, salvo tratando-se de estabelecimentos destinados a servir apenas cozinha própria de determinado país ou região, ou um tipo especial de cozinha.

2 — Haverá ainda vinhos de marcas nacionais.

SUBSECÇÃO IV

Dos restaurantes de 3.ª e das casas de pasto

Art. 297.º — 1 — Para um restaurante ser classificado de 3.ª deverá satisfazer aos requisitos mínimos dos estabelecimentos similares.

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

3 — É aplicável nestes estabelecimentos o disposto no artigo 296.º

4 — No serviço de mesa deverão observar-se, pelo menos, as regras fixadas nos termos do artigo 302.º

Art. 298.º — 1 — Para um estabelecimento ser classificado de casa de pasto deverá dispor, no mínimo, do seguinte:

- a) Água corrente;
- b) Electricidade;
- c) Zonas destinadas aos clientes, em conformidade com as actividades a que se destinam;
- d) Instalações sanitárias para uso dos clientes;
- e) Cozinha;
- f) Frigorífico, de acordo com a capacidade do estabelecimento.

2 — É aplicável a estes estabelecimentos o disposto nos n.ºs 2 e 4 do artigo anterior.

SUBSECÇÃO V

Dos restaurantes típicos

Art. 299.º — 1 — Podem ser qualificados pela Direcção-Geral do Turismo como restaurantes típicos os que, pela sua cozinha, mobiliário, decoração e, eventualmente, pela exibição de folclore reconstituam um ambiente característico de um país ou de uma região.

2 — Os empregados destes estabelecimentos deverão usar trajes próprios do país ou da região.

Art. 300.º — 1 — A classificação prevista no artigo anterior será atribuída a requerimento do interessado, devidamente justificado.

2 — Para este efeito, o interessado entregará o respectivo requerimento na câmara municipal, que deverá remetê-lo àquela Direcção-Geral, acompanhado da informação de o estabelecimento estar autorizado a funcionar.

3 — A Direcção-Geral do Turismo poderá, oficiosamente, retirar, a qualquer tempo, esta classificação, desde que deixem de verificar-se os pressupostos que a determinaram.

SUBSECÇÃO VI

Das refeições nos restaurantes

Art. 301.º — 1 — No exterior dos restaurantes e na proximidade imediata da entrada destinada aos clientes será obrigatoriamente afixada a lista do dia, em local destacado e em termos de permitir uma fácil e completa leitura do exterior do estabelecimento.

2 — Havendo várias entradas destinadas aos clientes, dando para diferentes artérias ou lugares públicos, deve observar-se em relação a cada uma dessas entradas o disposto no número anterior.

3 — A lista do dia incluirá obrigatoriamente as seguintes indicações:

- a) Nome e classificação do estabelecimento;
- b) Todos os pratos e produtos comestíveis que o estabelecimento esteja apto a fornecer no dia a que a lista respeitar e respectivos preços;
- c) A composição e o preço da ementa turística;
- d) A existência de *couvert* e o respectivo preço e composição;
- e) A existência de um livro de reclamações à disposição dos clientes;
- f) A existência do IVA e a respectiva taxa.

4 — A ementa turística deve ser mencionada na lista do dia de forma graficamente destacada, de modo a ser facilmente percebível.

5 — A lista do dia deve ser afixada num quadro próprio e estar iluminada à noite.

6 — Nos estabelecimentos de luxo e de 1.ª, a lista do dia será escrita, pelo menos, em português e francês ou inglês.

Art. 302.º — 1 — No interior dos restaurantes haverá sempre ao dispor dos clientes uma lista do dia, elaborada em conformidade com o disposto no artigo anterior.

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

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

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

5 — O disposto neste artigo não se aplica aos estabelecimentos previstos no n.º 1 do artigo 285.º que pelas suas características o não permitam.

Art. 303.º — 1 — Os restaurantes, qualquer que seja a sua categoria, deverão oferecer obrigatoriamente, a preço fixo, um serviço de refeição completa denominado «refeição ou ementa turística», que será composta de pratos constantes da lista do dia e de qualidade e quantidade iguais.

2 — O membro do Governo com tutela sobre o turismo poderá fixar, por despacho, a composição mínima da ementa turística e o respectivo preço, em função da categoria e tipo do estabelecimento.

SECÇÃO III

Dos estabelecimentos de bebidas

Art. 304.º — 1 — Os estabelecimentos deste grupo serão classificados nas seguintes categorias: luxo, 1.ª, 2.ª e 3.ª e taberna.

2 — As instalações destes estabelecimentos deverão estar adaptadas aos serviços específicos que prestem, designadamente como cafés, cervejarias, casas de chá ou bares, satisfazer os requisitos mínimos constantes das disposições comuns a todos os estabelecimentos similares e obedecer ao disposto neste artigo e nos artigos seguintes.

3 — Nestes estabelecimentos existirá uma carta ou lista com indicação dos diversos tipos de bebidas que o estabelecimento forneça e os respectivos preços.

4 — É obrigatória a apresentação ao cliente da carta ou lista referida no número anterior, se aquele o solicitar.

5 — Sempre que o estabelecimento sirva pequenas refeições, ou preste outros serviços similares, é-lhe aplicável o disposto no artigo 302.º, com as necessárias adaptações.

6 — O disposto nos n.ºs 3 a 5 deste artigo não é aplicável aos estabelecimentos classificados como tabernas.

Art. 305.º — 1 — Para um estabelecimento de bebidas ser classificado de luxo deverá ter decoração e equipamento de modo a proporcionar ambiente e serviço requintados e satisfazer ainda os requisitos mínimos constantes dos números seguintes.

2 — Na zona destinada aos clientes deverão existir:

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

3 — Na zona de serviço deverão existir:

- a) Entrada de serviço;
- b) Cozinha-copa, ou copa com zona de preparação, adequada às características da exploração, dispondo de maquinaria moderna e eficiente, sem prejuízo do disposto nos n.ºs 5 e 6 do artigo 268.º;
- c) Zona de armazenamento para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
- d) Vestiário para o pessoal.

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

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

6 — É aplicável a estes estabelecimentos, com as necessárias adaptações, o disposto no n.º 4 do artigo 287.º

7 — No caso de o estabelecimento se situar num 2.º piso ou superior ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais pisos, deverá existir ascensor, sendo aplicável o disposto no artigo 275.º, com as necessárias adaptações.

Art. 306.º — 1 — Para um estabelecimento de bebidas ser classificado de 1.ª deverá ter decoração de bom nível e equipamento de boa qualidade, de modo a proporcionar ambiente confortável e satisfazer ainda os requisitos mínimos constantes dos números seguintes.

2 — Na zona destinada aos clientes deverão existir:

- a) Entrada para os clientes e vestiário;
- b) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
- c) Aquecimento;
- d) Aquecimento;
- e) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de boa qualidade e lavabos com água corrente.

3 — Na zona de serviço deverão existir:

- a) Entrada de serviço;
- b) Cozinha-copa, ou copa com zonas de preparação, sem prejuízo do disposto nos n.ºs 5 e 6 do artigo 268.º;
- c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
- d) Vestiário para o pessoal.

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

5 — É aplicável a estes estabelecimentos o disposto no n.º 4 do artigo 287.º e no n.º 7 do artigo anterior.

Art. 307.º — 1 — Para um estabelecimento de bebidas ser classificado de 2.ª deverá possuir equipamento de qualidade aceitável e satisfazer ainda os requisitos mínimos constantes das alíneas seguintes:

- a) Aquecimento;
- b) Cozinha-copa, ou copa com zona de preparação, sem prejuízo do disposto nos n.ºs 5 e 6 do artigo 268.º;
- c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
- d) Vestiário para o pessoal.

2 — Nos bares deverá existir vestiário, localizado próximo da entrada, sempre que possível.

Art. 308.º — 1 — Para um estabelecimento de bebidas ser classificado de 3.ª deverá satisfazer os requisitos mínimos dos estabelecimentos similares.

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

Art. 309.º — 1 — Para um estabelecimento de bebidas ser classificado de taberna deverá dispor, no mínimo, do seguinte:

- a) Água corrente;
- b) Electricidade;
- c) Zonas destinadas aos clientes, em conformidade com as actividades a que se destinam;
- d) Instalações sanitárias para uso dos clientes;
- e) Cozinha-copa;
- f) Frigorífico, de acordo com a capacidade do estabelecimento.

2 — É aplicável a estes estabelecimentos o disposto no n.º 2 do artigo anterior.

3 — Estes estabelecimentos não poderão usar, em caso algum, quaisquer dos outros termos ou expressões utilizados para identificar os estabelecimentos de bebidas.

SECÇÃO IV

Das salas de dança

Art. 310.º Os estabelecimentos deste grupo serão classificados nas seguintes categorias: luxo, 1.ª e 2.ª

Art. 311.º — 1 — Sem prejuízo do disposto na legislação relativa a salas de espectáculos e independentemente do tipo de exploração adoptado, os estabelecimentos deste grupo devem satisfazer os requisitos mínimos constantes das disposições comuns a todos os estabelecimentos similares e obedecer aos seguintes requisitos mínimos:

- a) Entrada com visibilidade restrita para o interior;
- b) Vestíbulo;
- c) Vestiário localizado próximo da entrada, sempre que possível;
- d) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
- e) Zona ou zonas para dançar;
- f) Cozinha e copa, ou cozinha-copa com zona de preparação, organizadas de acordo com a exploração que se pretende, sem prejuízo do disposto nos n.ºs 5 e 6 do artigo 268.º;
- g) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
- h) Vestiário para o pessoal.

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

3 — Nestes estabelecimentos, os revestimentos interiores e as decorações devem ser realizados por forma a dar satisfação ao estabelecido no n.º 3 do ponto III do anexo II a este Regulamento, com as adaptações resultantes das suas características.

4 — No caso de o estabelecimento se situar num 2.º piso ou superior ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais pisos, deverá existir ascensor, sendo aplicável o disposto no artigo 275.º, com as necessárias adaptações.

5 — É aplicável a estes estabelecimentos o disposto no n.º 4 do artigo 287.º e nos n.ºs 3 a 5 do artigo 306.º

Art. 312.º — 1 — Para um estabelecimento ser classificado de luxo deverá satisfazer ainda aos seguintes requisitos mínimos:

- a) Telefone com cabina isolada;
- b) Ar condicionado;
- c) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de luxo e lavabos com água quente e fria.

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

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

Art. 313.º — 1 — Para um estabelecimento ser classificado de 1.ª deverá ter decoração de bom nível e equipamento de boa qualidade, de modo a proporcionar ambiente confortável, e satisfazer, além dos requisitos mínimos gerais, mais os seguintes:

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

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

Art. 314.º Para um estabelecimento ser classificado de 2.ª deverá ter decoração e equipamento de qualidade aceitável e satisfazer, além dos requisitos mínimos gerais, mais os seguintes:

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

CAPÍTULO VIII

Da abertura dos empreendimentos

Art. 315.º — 1 — Quem pretender iniciar a exploração de qualquer empreendimento abrangido pelo presente Regulamento deve requerer a respectiva autorização de abertura ao governo civil do distrito onde se situar.

2 — Quando a construção e instalação do empreendimento tiver sido autorizada por fases, o pedido de autorização de abertura deve respeitar a cada uma das fases do empreendimento, pela ordem que constar da respectiva aprovação.

3 — O alvará de abertura concedido para uma das fases não dispensa o pedido de autorização de abertura para cada uma das fases seguintes.

4 — O disposto no n.º 1 deste artigo não é aplicável aos alojamentos particulares.

Art. 316.º — 1 — Os pedidos de abertura serão feitos em ingressos normalizados, aprovados por despacho do Ministro da Administração Interna e do membro do Governo com tutela sobre o turismo.

2 — Os impressos previstos no número anterior serão fornecidos pela Direcção-Geral do Turismo, governos civis e câmaras municipais.

3 — Na falta de impressos, ou enquanto não for aprovado o respectivo modelo, os pedidos podem ser apresentados em papel timbrado dos requerentes, desde que contenham todos os elementos exigidos.

Art. 317.º — 1 — Os pedidos serão apresentados pela entidade proprietária ou exploradora do empreendimento e deles deverão constar, pelo menos, os seguintes elementos:

- a) Tipo do empreendimento;
- b) A localização do empreendimento, com indicação do município, freguesia e localidade, rua ou estrada, número de polícia, se o houver, e quaisquer outras indicações necessárias à sua perfeita localização;
- c) Identificação da entidade exploradora, com indicação da sua forma jurídica e sede, se não for a proprietária;
- d) Identidade dos directores ou gerentes da entidade exploradora;
- e) Identificação do responsável directo pelo funcionamento do empreendimento, para além dos gerentes ou administradores da entidade exploradora, quando o houver;
- f) Nome comercial do empreendimento aprovado;
- g) Classificação e capacidade do empreendimento;
- h) Indicação das fases previstas para a realização do empreendimento e identificação da fase a que o pedido respeita, quando for caso disso;
- i) Indicação de terem sido recebidas ou não as infra-estruturas urbanísticas dos empreendimentos, nos casos previstos no n.º 2 do artigo 45.º do Decreto-Lei n.º 328/86, e, em caso afirmativo, comprovar a recepção;
- j) Indicação dos documentos juntos.

2 — No caso de a requerente ser apenas a entidade exploradora do empreendimento, com o pedido deverão ser juntos os documentos ou contratos comprovativos de lhe estar atribuído o direito de exploração do empreendimento.

3 — No caso de o nome do empreendimento referido na alínea f) do n.º 1 deste artigo ser diferente do aprovado aquando da aprovação do respectivo anteprojecto ou projecto, deverão indicar-se no pedido os fundamentos da diferença e juntar os documentos justificativos.

4 — Os pedidos serão ainda instruídos com todos os documentos exigidos para o efeito pelas entidades ou serviços que deverão intervir no licenciamento.

5 — No caso dos empreendimentos a que se refere o n.º 1 do artigo 1.º, os pedidos serão instruídos também com o respectivo plano de emergência em caso de incêndio, que incluirá as instruções e a organização da segurança e o plano de evacuação do estabelecimento.

6 — Para além do exemplar destinado ao governo civil, serão apresentados tantos exemplares quantas as entidades a consultar.

7 — Os interessados não podem ser obrigados a apresentar documentos que já existam nos processos das entidades ou serviços consultados.

Art. 318.º — 1 — Os pedidos de autorização de abertura podem ser apresentados no respectivo governo civil ou na câmara municipal da área do empreendimento.

2 — Quando os pedidos forem apresentados nas câmaras municipais, serão remetidos ao governo civil competente nos quinze dias seguintes à sua recepção, com a indicação expressa de estarem devidamente instruídos, no que se refere à câmara remetente, ou dos elementos em falta, no caso contrário.

3 — Nos casos previstos no número anterior, se os pedidos estiverem devidamente instruídos, os serviços ficarão com o exemplar que lhes é destinado e deverão enviar aos respectivos governos civis o seu parecer sobre a abertura dos estabelecimentos no prazo fixado no n.º 2 do artigo 38.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

4 — O prazo a que se refere o número anterior contar-se-á, nesses casos, da data da entrada do pedido naqueles serviços.

Art. 319.º — 1 — Nos dez dias seguintes à recepção dos elementos referidos no artigo 317.º, o governo civil deverá notificar os interessados para suprirem os que estiverem em falta, entendendo-se que estão correctamente instruídos em caso contrário.

2 — O governo civil deverá indeferir o requerido desde que os interessados não apresentem os elementos solicitados nos termos do número anterior nos 60 dias seguintes àquele em que tiverem recebido a notificação.

Art. 320.º Nos quinze dias seguintes à recepção do pedido, ou dos elementos solicitados, o governo civil enviará cópias do pedido às entidades e serviços referidos no n.º 1 do artigo 36.º do Decreto-Lei n.º 328/86 e ao Serviço Nacional de Bombeiros, consoante o caso, para se pronunciarem sobre o requerido, com excepção da respectiva câmara municipal, quando o pedido tiver sido ali apresentado.

Art. 321.º — 1 — Dentro do prazo de 30 dias previsto no n.º 2 do artigo 38.º do Decreto-Lei n.º 328/86, as entidades e serviços consultados deverão proceder à vistoria do empreendimento para efeitos do disposto no n.º 1 do artigo 36.º daquele diploma.

2 — Quando as entidades consultadas não enviarem o seu parecer no prazo fixado no número anterior ou no n.º 3 do artigo 318.º, entender-se-ão tacitamente concedidas as autorizações ou licenças da sua competência.

3 — A vistoria prevista no n.º 1 deste artigo pode ser realizada conjuntamente por todas as entidades e serviços consultados ou apenas por alguns deles.

4 — A falta de vistoria, salvo se for imputável ao requerente, não constitui fundamento para indeferimento do pedido.

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

Art. 322.º — 1 — Do parecer das entidades e serviços consultados constarão obrigatoriamente:

- a) Todos os elementos da sua competência que, relativamente a cada empreendimento, deverão constar do alvará de abertura;
- b) Os condicionamentos que, porventura, tenham sido impostos, bem como o prazo fixado para o seu cumprimento;
- c) Os fundamentos do parecer desfavorável, se for caso disso.

2 — A existência de elementos resultantes da construção do estabelecimento, designadamente entulho ou outros materiais, e a falta de arranjo dos seus acessos e espaços exteriores envolventes são fundamento de parecer desfavorável para efeitos da passagem do alvará de abertura.

3 — A falta dos elementos referidos na alínea a) do n.º 1 deste artigo, ou de algum deles, não poderá obstar à passagem do alvará, desde que o parecer seja favorável.

4 — O parecer do Serviço Nacional de Bombeiros, quando for favorável, será acompanhado de um certificado de conformidade destinado ao interessado, que será entregue simultaneamente com o alvará de abertura.

Art. 323.º Se a comunicação da Direcção-Geral do Turismo ou da respectiva câmara municipal nada disser sobre o nome, classificação e capacidade do empreendimento, do alvará constarão os que lhe tiverem sido atribuídos aquando da aprovação do respectivo projecto.

Art. 324.º — 1 — Do alvará de abertura, cujo modelo será aprovado por despacho conjunto do Ministro da Administração Interna e do membro do Governo com tutela sobre o turismo, constarão obrigatoriamente os seguintes elementos:

- a) Nome do empreendimento;
- b) Tipo e classificação do empreendimento;
- c) Capacidade;
- d) Localização;

- e) Entidade proprietária e respectiva residência ou sede;
- f) Entidade exploradora e respectiva residência ou sede, se não for a proprietária;
- g) A fase do empreendimento a que respeita, quando for caso disso;
- h) Identificação das entidades consultadas;
- i) Indicação de estarem cumpridas as medidas de segurança contra incêndios;
- j) Indicação da existência do título constitutivo do empreendimento, quando for caso disso;
- l) A existência de limites no acesso ao público, de acordo com o n.º 2 do artigo 52.º do Decreto-Lei n.º 328/86;
- m) Condicionamentos impostos e indicação da entidade ou serviço responsável.

2 — No caso de a propriedade do empreendimento pertencer a várias pessoas diferentes da entidade exploradora, do alvará constará apenas a indicação do nome de um deles, acrescido da expressão «e outros».

3 — O alvará deverá indicar também se é definitivo ou provisório e, neste caso, a data da sua caducidade, de acordo com o prazo fixado nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 322.º

4 — O alvará concedido a um empreendimento a construir por fases será sempre provisório até estar concluída a última fase.

Art. 325.º — 1 — O alvará de abertura provisório caducará se os condicionamentos a que tiver sido sujeito não forem cumpridos no prazo fixado.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, o proprietário ou explorador deverão requerer ao governo civil ou à entidade ou serviço responsável pela imposição dos condicionamentos a vistoria do estabelecimento para verificação do cumprimento daqueles, se for caso disso.

3 — A vistoria terá de ser requerida com a antecedência mínima de quinze dias relativamente ao prazo referido no n.º 1 deste artigo.

4 — Se o pedido de vistoria tiver sido apresentado directamente na entidade ou serviço responsável pela imposição dos condicionamentos, este deverá proceder à vistoria requerida e enviar o respectivo parecer ao governo civil antes do termo do prazo a que se refere o n.º 1 deste artigo.

5 — No caso de o parecer ser favorável, o alvará provisório deverá ser substituído.

6 — Se o parecer for desfavorável, a entidade ou serviço comunicará os fundamentos do mesmo, sem o que se considerará que nada tem a opor à passagem do alvará de abertura.

7 — Se o pedido de vistoria tiver sido apresentado no governo civil, aplicar-se-á, com as necessárias adaptações, o disposto nos artigos 320.º e 321.º, sendo reduzidos a metade os prazos neles estabelecidos.

8 — No caso previsto no n.º 6 deste artigo, ou se a vistoria não tiver sido requerida, o alvará provisório caducará.

Art. 326.º — 1 — Sempre que houver alteração dos elementos constantes do alvará de abertura, o governo civil procederá à emissão de novo alvará, de acordo com as informações prestadas pelas entidades competentes ou pelos interessados, consoante for o caso.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, no prazo de 60 dias contado da data do recebimento dos elementos referidos no número anterior o governo civil procederá oficiosamente à emissão de novo alvará e notificará a empresa exploradora para devolver o anterior no prazo de quinze dias.

3 — O novo alvará só será entregue contra a apresentação do alvará substituído, ou de documento escrito da empresa declarando a sua destruição ou descaminho.

Art. 327.º — 1 — Os alvarás de abertura caducarão nos seguintes casos:

- a) Quando o empreendimento encerrar definitivamente, seja qual for a causa;
- b) Quando a classificação do empreendimento tiver sido alterada, se a empresa não tiver procedido à sua substituição nos termos estabelecidos neste Regulamento, por facto que lhe seja imputável;
- c) Quando os empreendimentos tiverem sido desqualificados de turísticos;
- d) Quando tiver sido cancelada a declaração de interesse para o turismo aos empreendimentos;
- e) Nos casos em que tenha havido alteração dos elementos dele constantes, se não se proceder à sua substituição nos termos do artigo anterior.

2 — Sempre que um alvará caducar, o governo civil deverá cassá-lo e proceder ao encerramento do empreendimento, notificando os interessados.

3 — A caducidade do alvará nos casos previstos nas alíneas b) e e) do n.º 1 deste artigo não obsta à emissão de novo alvará logo que se mostrem cumpridos os requisitos em falta.

4 — Nos restantes casos, a emissão de novo alvará obedecerá aos trâmites prescritos para a emissão do alvará de abertura, com as necessárias adaptações.

Art. 328.º Os interessados, ou os seus mandatários, poderão consultar os processos referentes aos pedidos de autorização de abertura e solicitar certidões dos mesmos.

CAPÍTULO IX

Da disciplina e funcionamento

SECÇÃO I

Disposições comuns a todos os empreendimentos

Art. 329.º — 1 — Compete à Direcção-Geral do Turismo fiscalizar a exploração de todos os empreendimentos abrangidos pelo presente diploma, no que respeita ao estado das instalações e ao serviço prestado aos clientes, de acordo com o estabelecido na alínea h) do n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

2 — Para efeitos do estabelecido no número anterior, aos funcionários da Direcção-Geral do Turismo em serviço de fiscalização, depois de devidamente identificados, será facultada a entrada nos estabelecimentos e suas dependências, devendo ainda ser postos ao seu dispor todos os elementos por eles solicitados, designadamente os respeitantes às facturas dos serviços cobrados aos clientes, sem prejuízo do sigilo da escrita comercial.

Art. 330.º — 1 — Sem prejuízo do estabelecido no artigo anterior, compete às câmaras municipais fiscalizar as instalações dos estabelecimentos referidos no n.º 1 do artigo 2.º deste Regulamento, com excepção dos mencionados no n.º 2 daquele artigo.

2 — A fiscalização prevista no número anterior deverá ser realizada fora das horas normais de atendimento do público.

3 — A fiscalização a que se refere este artigo só poderá ser realizada pelos funcionários camarários especialmente encarregados desse serviço e desde que devidamente identificados.

4 — Para efeitos do estabelecido neste artigo, aos funcionários camarários referidos no número anterior será sempre facultada a entrada nos estabelecimentos e suas dependências.

Art. 331.º — 1 — A fiscalização a que se refere o n.º 1 do artigo anterior será realizada pelos órgãos regionais de turismo nos casos previstos no artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

2 — É aplicável aos órgãos regionais de turismo o disposto nos n.ºs 2 a 4 do artigo anterior.

Art. 332.º — 1 — Sem prejuízo do estabelecido nos artigos 329.º a 331.º, compete ao Serviço Nacional de Bombeiros fiscalizar as instalações de todos os empreendimentos abrangidos pelo presente diploma, tendo em vista verificar a sua conformidade com o respectivo projecto de segurança e ou com as medidas de segurança contra incêndios aprovadas.

2 — É aplicável ao Serviço Nacional de Bombeiros o disposto nos n.ºs 2 a 4 do artigo 330.º

Art. 333.º — 1 — Das vistorias realizadas aos empreendimentos pelas entidades referidas nos artigos 329.º a 332.º serão elaborados autos.

2 — Dos autos de vistoria realizados para abertura dos empreendimentos deverá constar informação acerca da sua conformidade com o projecto aprovado e respectivos condicionamentos legais, a proposta de classificação, a capacidade e, se for caso disso, os condicionamentos a que deverá ficar sujeita a abertura.

Art. 334.º — 1 — A classificação atribuída aos empreendimentos, nos termos deste Regulamento, é sempre provisória por um ano.

2 — Decorrido um ano a contar da data do alvará de abertura será efectuada nova vistoria para atribuição da classificação definitiva.

3 — Esta vistoria será efectuada no prazo de 60 dias e o seu resultado comunicado ao interessado no prazo de um mês.

4 — Se nos prazos previstos no número anterior não tiver sido realizada a vistoria ou feita a comunicação, a classificação provisoriamente atribuída considerar-se-á definitiva.

5 — O resultado da vistoria, se houver alteração da classificação provisória, será comunicado ao respectivo governo civil no prazo de quinze dias contado da data da decisão, para alteração do alvará de abertura do empreendimento.

6 — A alteração da classificação será sempre fundamentada, devendo os respectivos fundamentos constar da comunicação ao governo civil.



Art. 335.º — 1 — Quando o interessado requerer a reclassificação do empreendimento, observar-se-á, com as necessárias adaptações, o disposto nos artigos 333.º e 334.º

2 — É aplicável à reclassificação dos empreendimentos feita oficialmente ou a pedido do órgão regional de turismo o disposto no número anterior, com as necessárias adaptações.

3 — O disposto nos números anteriores é aplicável, com as necessárias adaptações, à desqualificação dos conjuntos e dos apartamentos turísticos e ao cancelamento da declaração de interesse para o turismo dos empreendimentos de animação, culturais e desportivos.

Art. 336.º — 1 — Nenhum empreendimento abrangido pelo presente Regulamento poderá iniciar a sua exploração, ou exercer a sua actividade, sem ter obtido a aprovação do respectivo nome, para efeitos do disposto nos artigos 49.º e 50.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

2 — No caso de ser requerida a alteração do nome do empreendimento, a Direcção-Geral do Turismo, ou a câmara municipal respectiva, deverá pronunciar-se no prazo de 30 dias contado da entrada do requerimento nos serviços, entendendo-se tacitamente aprovado o nome acerca do qual não houver decisão neste prazo.

3 — Em caso algum podem considerar-se tacitamente aprovados os nomes que infringam o disposto nos artigos 49.º e 50.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

4 — A alteração do nome aprovada deve ser comunicada ao respectivo governo civil no prazo de quinze dias contado da decisão, para alteração do alvará de abertura do empreendimento.

Art. 337.º — 1 — Para efeitos do disposto na parte final do n.º 1 do artigo 50.º do Decreto-Lei n.º 328/86, consideram-se integrados na mesma organização os empreendimentos que:

- a) Pertencam ao mesmo proprietário;
- b) Sejam explorados conjuntamente pela mesma empresa;
- c) Estejam sob a administração e gestão da mesma empresa;
- d) Estejam associados.

2 — Nos casos previstos no número anterior, todas as empresas envolvidas deverão comunicar à Direcção-Geral do Turismo a sua integração na organização.

3 — Se um empreendimento deixar de pertencer à organização, seja qual for a causa, deverá deixar de utilizar imediatamente o nome comercial da organização, salvo se tiver sido ele o primeiro a utilizá-lo e não tiver autorizado que a organização continue a funcionar com esse nome.

4 — No caso previsto no número anterior, o proprietário do empreendimento que saiu ou a empresa responsável pela exploração da organização, consoante o caso, deverão solicitar à Direcção-Geral do Turismo a aprovação de novo nome, aplicando-se o disposto no artigo anterior.

5 — No caso previsto na parte final do n.º 3 deste artigo, a empresa deverá apresentar o documento de autorização.

Art. 338.º — 1 — Em todos os empreendimentos abrangidos pelo presente Regulamento será obrigatória a afixação no exterior, junto à entrada principal, de uma placa normalizada com a classificação do estabelecimento, conforme modelo a aprovar por portaria do membro do Governo com tutela sobre o turismo.

2 — No prazo de 30 dias a contar da data em que o estabelecimento for classificado ou se verificar qualquer alteração da sua classificação, a entidade exploradora deve satisfazer ao disposto no número anterior.

Art. 339.º — 1 — Os empreendimentos não poderão usar classificação diferente da que lhes tenha sido atribuída, nem aludir por qualquer forma à classificação anterior.

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

Art. 340.º — 1 — Os empreendimentos, quando não estejam abertos ao público durante todo o ano, deverão comunicar à Direcção-Geral do Turismo ou à respectiva câmara municipal, até 31 de Maio de cada ano, o período do seu funcionamento para o ano seguinte.

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

3 — Não se considera abrangido pelo disposto no n.º 1 deste artigo o encerramento do estabelecimento para férias do seu pessoal.

Art. 341.º — 1 — Em todos os estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma existirá um livro de reclamações a fornecer pela Direcção-Geral do Turismo, que será obrigatoriamente facultado aos clientes que o solicitem, desde que exibam documento comprovativo da sua identificação e indiquem a sua morada.

2 — Das reclamações nele exaradas deverão os empresários, no prazo de quarenta e oito horas, enviar à Direcção-Geral do Turismo ou à câmara municipal respectiva a cópia que lhes é destinada.

3 — Quando o reclamante o não fizer, deve o empresário fazer constar, no lugar próprio do livro de reclamações, o nome e morada daquele.

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

Art. 342.º — 1 — Para efeitos do disposto no n.º 3 do artigo 52.º do Decreto-Lei n.º 328/86, as empresas exploradoras dos empreendimentos deverão apresentar o respectivo pedido de autorização, devidamente justificado, na Direcção-Geral do Turismo ou na câmara municipal respectiva, consoante o caso, acompanhado de uma planta do empreendimento, onde fique perfeitamente individualizada a parte do mesmo que será subtraída ao público, em geral, se for caso disso, e identificando o tipo de utentes que a ela terá acesso.

2 — Nos casos previstos no número anterior, a Direcção-Geral do Turismo ou a câmara municipal poderão dispensar os empreendimentos de alguns dos requisitos exigidos no presente Regulamento, em conformidade com as características e o tipo de exploração pretendidos.

3 — A autorização prevista no n.º 1 deste artigo deverá ser comunicada ao governo civil competente aquando da abertura do empreendimento ou, se posterior, simultaneamente com a comunicação ao interessado.

Art. 343.º Nos estabelecimentos hoteleiros situados em estâncias termais a admissão dos clientes poderá ser condicionada a que utilizem os serviços das termas.

Art. 344.º É proibido aos clientes dos empreendimentos abrangidos pelo presente Regulamento:

1) Relativamente ao empreendimento:

- a) Vender nele quaisquer produtos sem autorização do respectivo responsável;
- b) Consumir comidas ou bebidas que não sejam fornecidas pelo próprio estabelecimento, salvo nos apartamentos ou unidades de alojamento ou se o respectivo responsável o autorizar;
- c) Estacionar as suas viaturas fora dos parques ou locais destinados a esse fim;

2) Relativamente aos quartos, apartamentos ou unidades de alojamento:

- a) Introduzir móveis ou fazer neles quaisquer reparações;
- b) Alojjar maior número de pessoas que as correspondentes à sua capacidade máxima fixada;
- c) Ceder, a qualquer título, o seu gozo, salvo tratando-se de familiares ou dispondo de autorização escrita da empresa;
- d) Destiná-los para fim diferente daquele para que tenham sido locados;
- e) Introduzir neles substâncias explosivas, inflamáveis ou outras que possam causar danos ou incómodos aos demais ocupantes do estabelecimento;
- f) Confeccionar comida, excepto nos dotados de instalações apropriadas.

Art. 345.º Não é permitida a venda ambulante nos estabelecimentos, salvo quanto aos produtos que constituam objecto do seu comércio e quando feita pelas próprias empresas ou por elas autorizadas.

Art. 346.º — 1 — Em todos os empreendimentos abrangidos pelo presente Regulamento deverá haver um responsável, que fale e escreva correctamente o português, a quem caberá zelar pelo bom funcionamento do estabelecimento e ainda assegurar o rigoroso cumprimento das disposições legais aplicáveis.

2 — Nos empreendimentos classificados como hotéis, estalagens e hotéis-apartamentos, quando tiverem mais de 75 quartos, e nos aldeamentos turísticos, o lugar de responsável será exercido por um profissional, que reúna as condições exigidas pelo estatuto dos profissionais de direcção hoteleira, nos termos do Decreto-Lei n.º 271/82, de 13 de Julho.

3 — O disposto no número anterior é aplicável nos hotéis de cinco estrelas e de luxo, quando o número de quartos seja superior a 30.

4 — O disposto no n.º 2 deste artigo é aplicável aos empreendimentos classificados como apartamentos turísticos quando dispuserem de mais de 300 camas.

5 — Sempre que a empresa explore na mesma localidade dois ou mais estabelecimentos hoteleiros, poderá ter apenas um director para todos, sem prejuízo da observância do disposto no n.º 1 deste artigo em relação a cada um dos estabelecimentos.

Art. 347.º Em todos os empreendimentos abrangidos pelo presente Regulamento, as respectivas instalações, maquinaria, mobiliário, equipamento e demais pertences deverão ser mantidos nas devidas condições de apresentação, funcionamento e limpeza, reparando-se prontamente as deteriorações ou avarias verificadas.

Art. 348.º — 1 — 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.

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

Art. 349.º Das importâncias pagas pelos clientes serão obrigatoriamente passadas facturas, das quais constarão, discriminadamente, os serviços prestados e o respectivo preço.

Art. 350.º — 1 — Quando um estabelecimento deva ser desclassificado, sê-lo-á baixando de categoria dentro do seu grupo.

2 — No caso de o estabelecimento hoteleiro não corresponder sequer às exigências mínimas do seu grupo, a desclassificação processar-se-á pela seguinte forma:

- a) Sendo hotel ou estalagem, será classificado de pensão;
- b) Sendo pensão ou motel, será classificado como hospedaria;
- c) Sendo hotel-apartamento ou aldeamento turístico, ser-lhe-á cancelada a autorização de funcionamento como empreendimento turístico.

3 — Tratando-se de estabelecimento similar, quando este não corresponde sequer às exigências mínimas do seu grupo, e não puder ser reclassificado noutro grupo, ser-lhe-á cancelada a autorização de funcionamento.

4 — É aplicável aos estabelecimentos classificados como apartamentos turísticos e conjuntos turísticos o disposto na alínea c) do n.º 2 deste artigo.

SECÇÃO II

Dos estabelecimentos hoteleiros e dos conjuntos e apartamentos turísticos

Art. 351.º — 1 — Os estabelecimentos hoteleiros, os apartamentos turísticos e a parte de alojamento dos conjuntos turísticos terão uma capacidade máxima que será definida pelo número de camas destinadas aos clientes.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior entrar-se-á em linha de conta com o número das camas convertíveis existentes e das que os quartos possam comportar, de acordo com o fixado para cada tipo de empreendimento.

3 — A capacidade máxima destes estabelecimentos será fixada provisoriamente aquando da aprovação do respectivo anteprojecto ou projecto.

4 — A capacidade fixada nos termos do número anterior será alterada ou confirmada aquando da vistoria do estabelecimento para efeitos da sua abertura e constará do respectivo alvará.

5 — A indicação da capacidade máxima deverá ser afixada na recepção do estabelecimento.

6 — É proibido alojar clientes em número superior ao da capacidade máxima fixada.

Art. 352.º Os apartamentos turísticos situados no mesmo edifício só podem ser explorados pela mesma entidade ou empresa.

Art. 353.º — 1 — Nos estabelecimentos classificados como aldeamentos turísticos, conjuntos turísticos ou apartamentos turísticos, quando as unidades de alojamento ou os apartamentos não forem propriedade da empresa exploradora, esta deve estar habilitada com contrato escrito que lhe atribua o direito à exploração dessas unidades ou apartamentos.

2 — Nos empreendimentos referidos no número anterior, as infra-estruturas e serviços de utilização ou exploração turística neles existentes destinam-se a ser utilizados pelos proprietários das unidades de alojamento e dos apartamentos e seus familiares e pelos clientes.

3 — Os proprietários das unidades de alojamento e dos apartamentos não terão direito à utilização das infra-estruturas e serviços de utilização turística que neles existam, desde que tenham cedido a exploração das mesmas, seja a que título for.

Art. 354.º À entrada dos aldeamentos turísticos e dos conjuntos turísticos, junto da recepção-portaria, deverá estar afixada, em local bem visível, a planta geral do estabelecimento, localizando as diversas instalações que o integram.

Art. 355.º — 1 — O cliente alojado num estabelecimento hoteleiro, num conjunto turístico ou num apartamento turístico terá direito à utilização do quarto, apartamento ou unidade de alojamento e suas instalações privativas (salas, terraços, etc.) 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, jardins e parques infantis;
- b) O equipamento próprio destas instalações.

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

- a) O fornecimento de água e electricidade;
- b) O fornecimento de combustível para a cozinha, esquentador e aquecimento, se for caso disso;
- c) A remoção diária do lixo;
- d) A limpeza e arrumação das instalações, nos termos previstos neste Regulamento.

4 — Quando se trate de aldeamentos turísticos, ou de conjuntos turísticos, no preço do alojamento está ainda incluída a utilização das infra-estruturas e serviços de utilização turística não referidos nos números anteriores.

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

6 — Deverão existir tabelas de preços respeitantes aos serviços e instalações referidos no número anterior, que serão postas à disposição dos clientes.

7 — Nestes estabelecimentos, as empresas poderão reservar, exclusivamente para os seus hóspedes e convidados destes, e para os proprietários, no caso dos aldeamentos, apartamentos e conjuntos turísticos, o acesso e utilização das instalações comuns previstas neste artigo e, em geral, das instalações desportiva e de recreio.

Art. 356.º Para efeitos do disposto neste Regulamento, entende-se por aposento o serviço que consiste na locação de um quarto, apartamento ou unidade de alojamento e suas instalações privativas por um período máximo de vinte e quatro horas, o qual termina sempre, salvo convenção em contrário, às 12 horas de cada dia.

Art. 357.º — 1 — Quando o cliente não deixe o alojamento livre até às 12 horas ou até à hora convencionada, entender-se-á que prolonga a sua estada por mais um dia.

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

Art. 358.º — 1 — Os estabelecimentos hoteleiros com serviço de refeições poderão praticar o serviço de pensão completa e de meia pensão, se nisso acordarem com os clientes.

2 — Para este efeito, entende-se por:

- a) Pensão completa, o serviço completo, que consiste na locação de um quarto nas condições do artigo 356.º e na prestação de primeiro almoço, almoço e jantar;
- b) Meia pensão, um serviço igual ao referido na alínea anterior, mas em que o cliente apenas terá direito a uma das refeições principais, nos termos acordados.

Art. 359.º — 1 — Nos estabelecimentos hoteleiros, nos apartamentos turísticos e nos conjuntos turísticos, quando tiverem alojamento, deverão existir, para serem entregues aos clientes aquando da sua entrada, cartões, dos quais constarão obrigatoriamente os seguintes elementos:

- a) Identificação do estabelecimento (denominação, endereço e classificação);
- b) Nome do hóspede;
- c) Número e preço do quarto;
- d) Data da entrada;
- e) Data prevista da saída;
- f) Número de pessoas que ocupam o quarto;
- g) Preço do primeiro almoço, salvo se estiver incluído no preço do quarto.

2 — Do cartão deverão ainda constar, textualmente, pelo menos, as seguintes menções:

- a) Este cartão servirá para a identificação junto dos serviços do hotel, que poderão exigir a sua apresentação;
- b) Conserve este cartão para utilizar no caso de reclamação perante os serviços oficiais de turismo.

3 — O texto deste cartão deve sempre ser escrito em português e, pelo menos, em inglês.

Art. 360.º — 1 — O preço do quarto e do primeiro almoço continental que tiverem sido comunicados ao cliente, aquando da sua entrada no estabelecimento, não pode ser alterado durante a sua estada, salvo se esta tiver carácter residencial.

2 — No caso previsto na parte final do número anterior, os preços poderão ser alterados findo o prazo de 30 dias contado da data em que, no estabelecimento, entrarem em vigor novos preços.

3 — Para efeitos do disposto no n.º 1 deste artigo, considera-se que a estada de um cliente tem carácter residencial se ultrapassar dois meses, no caso dos estabelecimentos hoteleiros classificados de luxo, cinco, quatro e três estrelas ou de luxo e 1.ª e nos apartamentos turísticos de 1.ª, e três meses, nos restantes empreendimentos que prestem alojamento.

4 — O preço do aposento, nos estabelecimentos hoteleiros que devam prestar serviços de primeiros almoços, só incluirá o preço do primeiro almoço continental se tal for expressamente acordado com o cliente aquando da sua entrada.

5 — Os preços do aposento e do primeiro almoço continental que constarem do cartão a que se refere o artigo 359.º são os únicos válidos para todos os efeitos.

Art. 361.º — Pela instalação de uma cama individual suplementar nos quartos, apartamentos ou unidades de alojamento poderá ser cobrada uma importância máxima igual a 30 % do preço base do aposento.

Art. 362.º — Nas pensões de duas e três estrelas e nas hospedarias que prestem serviço de refeições principais, o preço do aposento pode ser aumentado de 20 % sempre que o hóspede utilize apenas o serviço de alojamento, com ou sem primeiro almoço, a partir da quinta noite de estada.

Art. 363.º — 1 — Nos conjuntos turísticos e nos empreendimentos de animação, culturais e desportivos declarados de interesse turístico deverão existir tabelas de preços respeitantes à utilização dos diversos serviços e equipamentos postos à disposição dos clientes.

2 — As tabelas referidas no número anterior deverão estar colocadas à entrada dos estabelecimentos, em local destacado e por forma bem visível, em termos de permitir uma fácil leitura.

3 — Se o estabelecimento tiver várias entradas para os clientes, dando para diferentes artérias ou lugares públicos, deve observar-se em relação a cada uma delas o disposto no número anterior.

Art. 364.º — Os preços praticados nos estabelecimentos hoteleiros, conjuntos turísticos, apartamentos turísticos e empreendimentos de animação, culturais e desportivos declarados de interesse para o turismo não poderão ser superiores aos comunicados à Direcção-Geral do Turismo, nos termos da respectiva legislação.

Art. 365.º — 1 — Aos serviços próprios dos estabelecimentos similares praticados nos empreendimentos classificados como estabelecimentos hoteleiros, conjuntos turísticos, apartamentos turísticos ou de animação culturais e desportivos declarados de interesse para o turismo são aplicáveis as normas reguladoras daqueles serviços, com as necessárias adaptações.

2 — Quando os serviços referidos no número anterior assumam perante o público autonomia funcional, ser-lhes-ão aplicáveis, na parte respectiva, as disposições reguladoras da exploração dos estabelecimentos similares com as alterações decorrentes da sua integração noutros estabelecimentos.

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

4 — Em caso de dúvida acerca da autonomia da exploração similar, a Direcção-Geral do Turismo decidirá.

5 — Nos casos previstos nos n.ºs 1 e 2 deste artigo, a classificação do estabelecimento hoteleiro ou dos apartamentos turísticos ou a classificação do empreendimento como conjunto turístico ou de animação, cultural ou desportivo declarados de interesse para o turismo determinará as demais classificações, nos termos da tabela anexa, salvo nos casos em que a Direcção-Geral do Turismo autorizar o contrário, a requerimento dos interessados.

6 — Para se poderem atribuir classificações diferentes às diversas instalações que integram o estabelecimento é necessário que as partes do estabelecimento onde se exercem essas actividades satisfaçam as seguintes condições:

- a) Apresentem uma autonomia clara entre si;
- b) Sejam objecto de delimitação, com meios naturais ou artificiais, por forma a assegurar a autonomia e privacidade de cada uma delas, bem como a preservar as características próprias e o nível de serviço de cada categoria;
- c) Tenham as áreas exigidas para cada uma das categorias.

SECÇÃO III

Do consumo mínimo

Art. 366.º — 1 — A prática do consumo mínimo obrigatório nos estabelecimentos hoteleiros e similares com espectáculo e nas salas de dança é permitida, desde que previamente autorizada pela Direcção-Geral do Turismo.

2 — Para este efeito, o interessado deverá apresentar na Direcção-Geral do Turismo o respectivo pedido, do qual conste o nome, classificação e capacidade do estabelecimento, o preço do consumo, o serviço a que dá direito e as características e cartaz do espectáculo, quando o houver.

3 — O pedido deverá ser apresentado com, pelo menos, 30 dias de antecedência em relação à data prevista para o início da sua prática.

Art. 367.º — 1 — A Direcção-Geral do Turismo autorizará o consumo mínimo obrigatório tendo em atenção a classificação e capacidade do estabelecimento, o serviço oferecido e respectivas condições e o nível do espectáculo, quando o houver.

2 — A autorização pode ser concedida, condicionada à alteração do tipo de serviço proposto.

3 — A autorização do consumo mínimo será simultaneamente comunicada ao interessado e ao governo civil competente, para constar do alvará de abertura do estabelecimento.

4 — Salvo no caso de fixação do consumo mínimo obrigatório aquando da abertura do estabelecimento, entendem-se tacitamente autorizados os consumos mínimos obrigatórios acerca dos quais não tenha havido qualquer decisão negativa no prazo de quinze dias contado da data da entrada do respectivo pedido nos serviços.

5 — Se até à passagem do alvará de abertura do estabelecimento não tiver havido qualquer decisão negativa sobre o consumo mínimo requerido, considera-se que o mesmo foi tacitamente autorizado.

6 — Nos casos previstos nos números anteriores, o interessado deverá requerer à Direcção-Geral do Turismo certidão de estar tacitamente autorizado o consumo mínimo, a qual deverá ser passada no prazo de oito dias contado da data da entrada do respectivo requerimento.

7 — A certidão a que se refere o número anterior, deverá ser apresentada no governo civil respectivo.

Art. 368.º — 1 — A Direcção-Geral do Turismo poderá, sempre que as circunstâncias o justifiquem, rever oficiosamente as condições do consumo mínimo obrigatório autorizado ou revogar a respectiva autorização.

2 — O consumo mínimo, fixado nos termos do número anterior, entrará em vigor no dia seguinte ao do recebimento pelo interessado da comunicação de alteração.

3 — É aplicável neste caso o disposto no n.º 3 do artigo anterior.

Art. 369.º — 1 — Nos estabelecimentos em que o consumo mínimo obrigatório seja autorizado o preço deste deve ser afixado no exterior do estabelecimento, na proximidade imediata da entrada destinada aos clientes, em local destacado, em termos bem visíveis e inequívocos, de modo a permitir o imediato conhecimento dele, sem necessidade de para isso se entrar no estabelecimento.

2 — A indicação de que existe consumo mínimo e o respectivo preço constarão obrigatoriamente das listas referidas no n.º 1 do artigo 302.º, no n.º 3 do artigo 304.º e no n.º 5 do artigo 311.º

3 — A afixação prevista no n.º 1 deste artigo é aplicável o disposto no n.º 2 do artigo 301.º

SECÇÃO IV

Dos empreendimentos em propriedade plural

Art. 370.º — 1 — Sempre que os empreendimentos classificados como aldeamentos turísticos, apartamentos turísticos ou conjuntos turísticos, quando integrem unidades de alojamento, se destinem a ser vendidos a várias pessoas ou entidades, a entidade promotora dos mesmos deverá elaborar um título constitutivo da sua composição, de acordo com o disposto nos artigos 45.º e 46.º do Decreto-Lei n.º 328/86 e neste Regulamento.

2 — O disposto no número anterior é aplicável aos referidos empreendimentos logo que qualquer das unidades de alojamento, apartamentos ou fracções imobiliárias que os integram deixe de pertencer ao mesmo proprietário, seja qual for a causa, quando não existir depositado na Direcção-Geral do Turismo o respectivo título.

3 — Para efeitos do disposto neste Regulamento, a entidade promotora dos empreendimentos é aquela em nome de quem tiver sido aprovado o respectivo projecto, a que irá realizar a sua exploração ou a sua exploradora, consoante for o caso.

4 — No caso previsto na parte final do número anterior, a entidade exploradora deverá apresentar cópia do título ou títulos que fundamentam o seu direito de exploração.

Art. 371.º — 1 — No caso previsto no n.º 1 do artigo anterior, a entidade promotora do empreendimento poderá submeter à aprovação da Direcção-Geral do Turismo o respectivo título constitutivo, logo que tenha sido aprovado o projecto do mesmo.

2 — Considera-se que o título referido no número anterior está devidamente elaborado e aceite se a Direcção-Geral do Turismo o não recusar no prazo de 60 dias contado da data da sua entrega.



3 — No caso previsto no número anterior, não é necessário apresentar novo título com o pedido de abertura do empreendimento, salvo se, entretanto, tiver havido alteração do projecto aprovado.

Art. 372.º — 1 — No caso previsto no n.º 2 do artigo 370.º, o título constitutivo deverá ser apresentado nos 90 dias seguintes àquele em que tiver sido realizada a transmissão.

2 — No caso previsto no número anterior, o pedido deverá ser subscrito também pelos novos proprietários, salvo se o exemplar do título apresentado contiver declaração escrita dos mesmos, aceitando expressamente os seus termos e o valor relativo das respectivas fracções ou unidades.

Art. 373.º — 1 — O título constitutivo que for aprovado só poderá ser modificado em consequência de alterações do projecto do empreendimento devidamente aprovadas, se entretanto tiver sido vendida ou prometida vender qualquer fracção ou unidade do mesmo.

2 — No caso previsto no número anterior, das alterações do projecto não podem resultar diminuição das infra-estruturas e serviços de utilização turística ou aumentos do valor relativo de cada unidade ou fracção, vendidas ou prometidas vender, salvo se os compradores ou promitentes-compradores subscreverem o pedido de alterações ou derem o seu acordo às mesmas por escrito.

Art. 374.º — 1 — O título constitutivo respeitará a todo o empreendimento ou, se a sua construção tiver sido autorizada por fases, àquela ou àquelas a que respeitar.

2 — Na descrição da composição do empreendimento constante do respectivo título deverão observar-se rigorosamente a constituição do mesmo resultante do projecto aprovado e os termos do Decreto-Lei n.º 328/86 e do presente Regulamento.

Art. 375.º — 1 — Do título constitutivo da composição dos empreendimentos constará obrigatoriamente, pelo menos, o seguinte:

- a) As partes do empreendimento correspondentes às várias unidades de alojamento ou apartamentos e fracções imobiliárias que o integram, por forma que umas e outras fiquem perfeitamente individualizadas;
- b) As infra-estruturas e serviços de carácter turístico correspondentes às respectivas instalações, equipamentos e serviços referidos nos artigos 186.º e 187.º, quando os houver;
- c) As infra-estruturas urbanísticas referidas no artigo 185.º, quando for caso disso;
- d) As partes comuns do empreendimento.

2 — Com o título constitutivo deverá ser junta uma planta do empreendimento, com a indicação das diversas partes que o integram.

Art. 376.º — 1 — Para efeitos do estabelecido no presente Regulamento, são consideradas fracções imobiliárias todas as partes do empreendimento susceptíveis de serem autonomizadas das restantes e devidamente delimitadas.

2 — Sempre que existam construções, os respectivos logradouros e acessos privativos, bem como os equipamentos neles existentes, fazem parte integrante delas, não podendo ser individualizados ou constituir fracções independentes.

3 — A descrição das fracções imobiliárias deve conter a enumeração de todos os elementos que as compõem, na medida do possível, e as áreas dos respectivos logradouros, acessos privativos e quaisquer outras zonas exteriores à construção.

4 — Para este efeito, são consideradas fracções imobiliárias designadamente as construções existentes no empreendimento que não sejam unidades de alojamento, ou apartamentos, os lotes de terreno sem construção, os parques de estacionamento, os campos de jogos, os parques infantis, os jardins e parques e as piscinas e respectivos apoios.

5 — Os arruamentos, passagens, acessos e logradouros destinados a uso exclusivo e comum dos utentes do empreendimento deverão constituir uma única fracção imobiliária.

Art. 377.º Na descrição das unidades de alojamento deverá indicar-se o número de divisões que as compõem, além das especificações referidas para as fracções imobiliárias, quando for caso disso.

Art. 378.º Para efeitos do disposto na alínea d) do n.º 1 do art. 375.º, são consideradas partes comuns do empreendimento as fracções imobiliárias ocupadas pelas infra-estruturas e serviços de utilização turística e respectivas instalações e equipamentos ou afectadas ao serviço de todos os utentes.

Art. 379.º — 1 — Na elaboração do título constitutivo deverão ser observadas ainda as regras constantes dos números seguintes.

2 — Todos os lotes de terreno que compõem o empreendimento serão identificados por números seguidos, começando pelo n.º 1, independentemente de se destinarem a venda.

3 — Sempre que o lote seja ocupado, da sua identificação passará a constar as duas primeiras letras das palavras que definem a ocupação realizada.

4 — Quando o lote tiver mais de uma ocupação, aos elementos de cada uma delas referidos no número anterior será aditado um novo número, com início no n.º 1, que identificará o número de instalações nele existentes.

5 — Nos lotes ocupados pelas unidades de alojamento ou apartamentos, cada uma delas será identificada por números seguidos, com início no n.º 1, que acrescerá aos elementos referidos no n.º 3 ou no n.º 4, consoante o caso.

6 — A individualização das unidades de alojamento ou apartamentos pode fazer-se por grupos de unidades iguais, referindo, no entanto, os elementos previstos nos números anteriores que respeitem a todas as que integram cada grupo.

Art. 380.º — 1 — O valor relativo de cada unidade, apartamento ou fracção, para efeitos do estabelecido na alínea a) do n.º 9 do artigo 46.º do Decreto-Lei n.º 328/86, obter-se-á pela aplicação da seguinte fórmula:

$$VR = \frac{VC \times 100 \text{ (ou } 1000)}{T}$$

sendo:

VR = valor relativo da unidade, apartamento ou fracção;

VC = valor convencional da unidade, apartamento ou fracção;

T = valor correspondente à soma dos valores convencionais de todas as unidades, apartamentos ou fracções que constituem o empreendimento.

2 — Para efeitos do estabelecido no número anterior, o valor convencional correspondente à área do lote onde está implantada a unidade, apartamento ou fracção, corrigida ou não de acordo com os critérios a seguir indicados:

- a) Dos lotes sem construção e dos destinados à implantação das infra-estruturas urbanísticas e das infra-estruturas e serviços de utilização turística, quer estejam ou não realizadas, o valor convencional será o correspondente à respectiva área em metros quadrados;
- b) No caso dos lotes destinados à implantação de unidades de alojamento, apartamentos e fracções destinadas a infra-estruturas de exploração turística, incluindo estabelecimentos hoteleiros, as áreas dos lotes serão corrigidas de acordo com os seguintes factores:

- 1) Tratando-se de unidades de alojamento, apartamentos e estabelecimentos hoteleiros, à área do lote somar-se-á o valor obtido pela multiplicação do número de camas correspondente à capacidade fixada para o alojamento por um factor correspondente ao tipo de cama [VC = área do lote em metros quadrados + (F × número de camas)];
- 2) No caso de infra-estruturas de exploração turística, a área do lote será multiplicada por 1,5 ou por 2, consoante se trate de infra-estruturas desportivas ou não.

3 — O factor previsto no n.º 1) da alínea b) do número anterior é o seguinte:

- a) F = 30, no caso dos aldeamentos de luxo, dos apartamentos de 1.ª e dos estabelecimentos hoteleiros de cinco e quatro estrelas;
- b) F = 25, no caso dos aldeamentos de 1.ª, dos apartamentos de 2.ª e dos hotéis de três estrelas;
- c) F = 20, no caso dos aldeamentos de 2.ª e dos conjuntos turísticos;
- d) F = 15, nos restantes estabelecimentos hoteleiros.

4 — Sempre que no mesmo lote existam várias unidades, apartamentos ou fracções, o valor de cada uma delas corresponderá ao valor do lote dividido por cada uma delas, calculado com base nas regras constantes dos n.ºs 2 e 3 deste artigo, com as necessárias adaptações.

Art. 381.º — 1 — Os valores relativos determinados nos termos do artigo anterior serão revistos sempre que o valor convencional dos lotes destinados a construção for alterado nos termos dos n.ºs 2 e 3 do artigo anterior.

2 — A alteração do título constitutivo determinada pelo disposto no número anterior deverá ser aprovada pela primeira assembleia de proprietários que reunir após a verificação do facto determinante da alteração.

3 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, o administrador deverá processar no mês seguinte ao da verificação do facto as alterações que a revisão determinar ao nível dos encargos dos restantes proprietários.



Art. 382.º — A percentagem de cada proprietário nos encargos previstos nos n.ºs 2 e 3 do artigo 45.º do Decreto-Lei n.º 328/86 é a que corresponder à percentagem ou permissão resultante do valor relativo atribuído à sua unidade ou fracção, nos termos do artigo 380.º

Art. 383.º — 1 — As decisões dos proprietários dos empreendimentos a que se refere esta secção são tomadas em assembleias gerais de proprietários.

2 — A assembleia de proprietários deverá, na reunião anual, eleger uma assembleia geral, composta por um presidente e quatro secretários, eleitos por dois anos de entre os proprietários, a quem compete dirigir os trabalhos e elaborar e assinar as actas das reuniões.

3 — Existirá um livro de actas das reuniões da assembleia de proprietários.

Art. 384.º — 1 — Nas assembleias referidas no número anterior, cada proprietário tem tantos votos quantas as unidades inteiras que couberem na percentagem ou permissão a que se refere a alínea a) do n.º 9 do artigo 46.º do Decreto-Lei n.º 328/86, de acordo com o disposto nos números seguintes.

2 — Em qualquer caso, a cada unidade ou fracção caberá sempre, pelo menos, um voto.

3 — Os votos conferidos aos proprietários de uma infra-estrutura de exploração turística nunca poderão ultrapassar 25% dos votos respeitantes à totalidade do empreendimento.

Art. 385.º — 1 — Cada proprietário pode constituir mandatários para o representar nas assembleias de proprietários por meio de simples carta reconhecida notarialmente, a qual só valerá para a assembleia nela referida.

2 — Cada mandatário, porém, não pode representar mais de cinco proprietários, salvo se se tratar de uma associação de proprietários, que poderá representar todos os associados.

3 — Os mandatários têm de ser pessoas físicas capazes.

4 — A entidade exploradora do empreendimento não pode ser mandatária de nenhum proprietário.

Art. 386.º — 1 — As assembleias de proprietários têm de ser convocadas com, pelo menos, 30 dias de antecedência.

2 — As assembleias serão convocadas por carta registada com aviso de recepção, dirigida aos proprietários, e por aviso publicado em dois jornais diários, sendo um de Lisboa e outro do Porto, e no jornal do município onde se situar o empreendimento, se o houver.

3 — As convocatórias deverão indicar expressamente o local, dia e hora da reunião, bem como os assuntos a tratar.

4 — Quando a assembleia se destinar a aprovar os orçamentos e as contas anuais, os documentos resumo a eles respeitantes deverão acompanhar a convocatória, sob pena de, na sua falta, se considerar que a assembleia não foi convocada.

Art. 387.º — 1 — As assembleias poderão ser convocadas também por proprietários que detenham, pelo menos, 20% dos votos correspondentes ao empreendimento, de acordo com o estabelecido no artigo 384.º

2 — Deverão observar-se neste caso as regras previstas no artigo anterior, com excepção da parte respeitante aos documentos.

Art. 388.º — 1 — As assembleias gerais de proprietários podem deliberar em primeira convocação desde que estejam presentes ou representados proprietários que detenham, pelo menos, um terço dos votos correspondentes ao empreendimento, nos termos do artigo 384.º, salvo disposição legal que exija maior percentagem de votos.

2 — Em segunda convocação, a assembleia pode deliberar seja qual for o número de proprietários presentes ou representados e o número de votos correspondentes.

3 — Em qualquer dos casos, as deliberações, para serem válidas, têm de ser tomadas pela maioria dos votos correspondentes aos proprietários presentes ou representados.

Art. 389.º As funções de administrador poderão ser remuneradas nos termos que forem deliberados na assembleia de proprietários que o nomear.

Art. 390.º — 1 — Os orçamentos e contas respeitantes aos encargos referidos nos n.ºs 1 e 2 do artigo 45.º do Decreto-Lei n.º 328/86 têm de ser aprovados pelas assembleias de proprietários, para serem exigíveis.

2 — Os orçamentos e contas deverão ser elaborados por forma que apareçam discriminadas as despesas respeitantes às infra-estruturas e serviços de utilização turística e respectivos equipamentos e seu funcionamento.

3 — Nos casos em que existam contas respeitantes às infra-estruturas urbanísticas, as mesmas devem ser também discriminadas.

4 — As contas anuais deverão ser objecto de uma auditoria a cargo de uma empresa da especialidade ou de um revisor oficial de contas, cujo relatório deverá acompanhar a convocatória da assembleia destinada à sua aprovação.

Art. 391.º — 1 — Ao administrador dos empreendimentos compete ainda a gestão do pessoal e equipamentos necessários para dar cumprimento às obrigações estabelecidas nos n.ºs 1 e 2 do artigo 45.º do Decreto-Lei n.º 328/86.

2 — Para este efeito, o administrador deverá elaborar um quadro de pessoal afecto ao referido serviço, para ser aprovado pela assembleia de proprietários.

3 — Compete ao administrador a contratação do pessoal previsto no quadro referido no número anterior.

Art. 392.º — No caso previsto no n.º 3 do artigo 46.º do Decreto-Lei n.º 328/86, a deliberação de retirar as funções de administrador à entidade exploradora do empreendimento só será válida e eficaz se simultaneamente for nomeado novo administrador que preencha o requisito previsto na parte final daquela disposição.

CAPÍTULO X

Do registo

Art. 393.º — 1 — Do registo dos empreendimentos abrangidos pelo presente Regulamento deverão constar, pelo menos, os seguintes elementos:

- a) Nome comercial do empreendimento;
- b) Tipo e classificação do empreendimento e data de aprovação do projecto, quando o houver;
- c) Capacidade;
- d) A localização do empreendimento, com indicação do concelho, freguesia e localidade, rua ou estrada, número de polícia, se o houver, e quaisquer outras indicações necessárias à sua perfeita localização;
- e) Entidade proprietária e respectiva residência ou sede e identificação dos seus directores ou gerentes;
- f) Data do respectivo alvará de abertura, com a menção de ser definitivo ou provisório;
- g) Identificação do responsável directo pelo funcionamento do empreendimento, para além dos gerentes ou administradores da empresa exploradora, quando o houver.

2 — Deverão ainda ser levados ao registo, quando se verificarem, os seguintes elementos:

- a) A identificação da entidade exploradora e respectiva sede ou residência, com indicação dos seus directores ou gerentes e menção do respectivo título de exploração;
- b) Se o empreendimento é realizado por fases, menção das fases previstas para a sua realização e identificação da fase a que o registo respeita;
- c) Indicação da existência do título constitutivo do empreendimento;
- d) A existência de limites no acesso ao público, de acordo com o n.º 2 do artigo 52.º do Decreto-Lei n.º 328/86;
- e) A autorização da prática de consumo mínimo obrigatório;
- f) Indicação de terem sido recebidas ou não as infra-estruturas urbanísticas dos empreendimentos, nos casos previstos no n.º 2 do artigo 45.º do Decreto-Lei n.º 328/86, e, em caso afirmativo, menção do respectivo documento;
- g) Indicação de ter sido atribuída ao empreendimento a utilidade turística.

Art. 394.º — 1 — O registo dos empreendimentos e suas alterações será feito oficiosamente com base nas comunicações enviadas pelos governos civis que autorizarem a abertura dos estabelecimentos ou a pedido dos interessados nos restantes casos.

2 — Para efeito do disposto no número anterior, os governos civis enviarão à Direcção-Geral do Turismo cópia do respectivo alvará de abertura, ainda que esta não tenha intervindo no respectivo alvará de abertura.

3 — A Direcção-Geral do Turismo dará conhecimento à Direcção-Geral dos Desportos, para efeitos de inscrição no registo próprio desta última, dos empreendimentos desportivos classificados de interesse para o turismo ao abrigo do presente diploma, incluindo os qualificados como conjuntos turísticos.

Art. 395.º Do registo dos alojamentos particulares previsto no n.º 3 do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 328/86 deverão constar os seguintes elementos:

- a) Nome e residência do proprietário ou arrendatário;
- b) Tipo de alojamento e número de unidades (quarto, moradia ou apartamento);
- c) Localização do edifício e ou andar, se não for a residência do proprietário.

Art. 396.º — 1 — Além dos elementos referidos nos artigos anteriores, a Direcção-Geral do Turismo pode, a qualquer tempo, solicitar às empresas exploradoras quaisquer outros que julgue necessários, bem como exigir a prova documental das informações prestadas.

2 — Os elementos ou documentos solicitados aos interessados devem dar entrada na Direcção-Geral do Turismo no prazo de 30 dias.

3 — O prazo só começará, porém, a correr decorridos cinco dias sobre a data da solicitação.

4 — Este prazo poderá ser prorrogado pela Direcção-Geral do Turismo se se mostrar haver motivos atendíveis para o fazer.

Art. 397.º As reclamações, sanções, louvores e relatórios de inspecção e vistoria serão anotados no registo por meio de averbamento, com menção dos processos onde se encontram os respectivos documentos.

Art. 398.º As empresas exploradoras devem comunicar à Direcção-Geral do Turismo a alteração de qualquer dos elementos a que se refere o artigo 393.º no prazo de 30 dias a contar da data em que tenha lugar essa alteração, mesmo quando esta dependa de autorização prévia.

Art. 399.º — 1 — Poderão ser passadas certidões dos elementos constantes do registo a requerimento da empresa proprietária ou exploradora do estabelecimento e de quem mostre interesse legítimo na sua obtenção.

2 — Do requerimento deverão constar os fins a que se destinam as certidões, que não poderão ser usadas para efeitos diferentes dos requeridos.

CAPÍTULO XI

Das contra-ordenações

Art. 400.º Constituem contra-ordenações puníveis com coima mínima de 10 000\$ e máxima de 200 000\$ as seguintes infracções:

- 1) A não utilização dos sinais normalizados contra o disposto no n.º 2 do artigo 91.º;
- 2) A falta de isolamento acústico nas instalações a que se refere o artigo 97.º;
- 3) A falta de instalações sanitárias e dos equipamentos previstos nos n.ºs 1 e 2 do artigo 99.º;
- 4) A utilização de anexos que não satisfaçam o disposto no artigo 117.º;
- 5) A utilização do termo «albergaria» contra o disposto no n.º 2 do artigo 139.º;
- 6) A utilização do termo «residencial» em infracção ao disposto no artigo 146.º;
- 7) O funcionamento de restaurantes num estabelecimento hoteleiro classificado como residencial em infracção ao disposto no n.º 1 do artigo 149.º;
- 8) A facturação dos serviços de restaurante nos estabelecimentos hoteleiros classificados como residenciais em infracção ao disposto no n.º 2 do artigo 149.º;
- 9) A falta de sinalização prevista no artigo 160.º;
- 10) A existência de camas convertíveis em infracção ao disposto nos n.ºs 2, 3 e 4 do artigo 169.º e nos n.ºs 2 e 3 do artigo 199.º;
- 11) A existência de beliches que não satisfaçam o disposto no n.º 4 do artigo 170.º e no n.º 3 do artigo 196.º;
- 12) A falta das indicações e dos instrumentos previstos, respectivamente, nos n.ºs 2 e 3 do artigo 187.º;
- 13) A não prestação ou falta dos serviços previstos nos n.ºs 2 e 3 do artigo 212.º, nos artigos 213.º, 215.º, 216.º, 217.º e 218.º, no n.º 1 do artigo 220.º, nos n.ºs 3 e 4 do artigo 223.º, no artigo 224.º, nos n.ºs 3 e 4 do artigo 225.º, nos n.ºs 1 e 2 do artigo 231.º, no n.º 2 do artigo 233.º, no n.º 2 do artigo 234.º, nos artigos 238.º, 239.º e 254.º, nos n.ºs 2 e 3 do artigo 259.º, no artigo 267.º, no n.º 1 do artigo 279.º, nos artigos 288.º, 292.º e 296.º, no n.º 4 do artigo 302.º, no n.º 1 do artigo 303.º, no n.º 4 do artigo 304.º e no artigo 355.º;
- 14) A falta ou inexistência das tabelas, informações, listas, placas e plantas previstas nos artigos 109.º e 219.º, nos n.ºs 1 e 2 do artigo 301.º, nos n.ºs 1 e 2 do artigo 302.º, no n.º 3 do artigo 304.º, no n.º 1 do artigo 338.º, no artigo 354.º e nos artigos 363.º e 369.º;
- 15) A falta de parques de estacionamento nos conjuntos turísticos;
- 16) A falta do pessoal previsto no artigo 222.º, nos n.ºs 1 e 2 do artigo 223.º, nos n.ºs 1 e 2 do artigo 225.º, nos artigos 226.º, 229.º, 230.º e 232.º, no n.º 1 do artigo 233.º, no n.º 1 do artigo 234.º, no artigo 235.º, no n.º 2 do artigo 279.º e nos n.ºs 1 e 2 do artigo 289.º;
- 17) A utilização de pessoal que não satisfaça os requisitos exigidos nos artigos 221.º, 227.º e 236.º, no n.º 3 do artigo 289.º e no artigo 293.º;

- 18) A utilização de cartas de refeições e de vinhos e de listas do dia que não satisfaçam o disposto no n.º 5 do artigo 225.º, nos n.ºs 3, 4 e 6 do artigo 301.º e no n.º 3 do artigo 302.º;
- 19) A alteração dos limites dos conjuntos turísticos sem a prévia aprovação prevista no n.º 3 do artigo 241.º;
- 20) A instalação de meios de alojamento em conjuntos turísticos contra o disposto no n.º 1 do artigo 242.º;
- 21) A utilização de equipamentos e instalações que não satisfaçam as especificações definidas no n.º 2 do artigo 242.º, no n.º 2 do artigo 268.º, nos artigos 270.º, 271.º, 272.º e 273.º, nos n.ºs 2 e 4 do artigo 280.º e no n.º 5 do artigo 301.º;
- 22) A existência de camas em número superior ao estabelecido no n.º 1 do artigo 243.º, se o empreendimento não puder ser reclassificado nos termos estabelecidos no n.º 2 da mesma disposição;
- 23) O funcionamento do empreendimento com um número de apartamentos inferior ao fixado no n.º 3 do artigo 251.º;
- 24) A utilização de alojamentos particulares que não satisfaçam as especificações definidas nos artigos 265.º e 266.º;
- 25) A permanência ou alojamento de clientes em número superior à lotação máxima fixada para o empreendimento;
- 26) A utilização de produtos que não estejam em perfeito estado de conservação;
- 27) A infracção ao disposto no n.º 4 do artigo 336.º e nos n.ºs 3 e 4 do artigo 337.º;
- 28) O uso de classificação diferente da que tenha sido atribuída ao empreendimento;
- 29) A infracção ao disposto no n.º 2 do artigo 339.º;
- 30) A falta de comunicação prevista no n.º 1 do artigo 340.º;
- 31) A falta do livro de reclamações a que se refere o n.º 1 do artigo 341.º;
- 32) A não apresentação do livro de reclamações aos clientes que o solicitarem;
- 33) A falta da indicação da existência do livro de reclamações;
- 34) A infracção ao disposto no n.º 2 do artigo 341.º;
- 35) As infracções ao disposto nos artigos 344.º e 345.º;
- 36) A falta do responsável pelo empreendimento nos termos estabelecidos no artigo 346.º;
- 37) As infracções ao disposto no artigo 347.º;
- 38) A falta de facturas respeitantes às importâncias pagas pelos clientes, a não discriminação nas mesmas dos serviços prestados e a recusa da sua entrega quando for exigida;
- 39) A infracção ao disposto no artigo 352.º;
- 40) A falta do título previsto no n.º 1 do artigo 353.º;
- 41) A prática de quaisquer actos ou estabelecimento de quaisquer condicionamentos ou regras que impeçam a utilização prevista no n.º 2 do artigo 353.º ou constituam infracção ao disposto no n.º 5 do artigo 186.º;
- 42) A prática do serviço de pensão completa e de meia pensão em moldes diferentes do estabelecido no n.º 2 do artigo 358.º;
- 43) A falta ou a utilização de cartões elaborados em moldes diferentes dos estabelecidos no artigo 359.º ou que não contenham os elementos e menções previstos na mesma disposição;
- 44) A prática de preços em infracção ao disposto nos n.ºs 1, 2, 4 e 5 do artigo 360.º e nos artigos 361.º, 362.º e 364.º;
- 45) A prática de consumo mínimo obrigatório sem ter sido previamente autorizada ou depois de ter sido revogada a respectiva autorização;
- 46) As infracções ao disposto nos n.ºs 1 e 2 do artigo 370.º, no n.º 1 do artigo 372.º e no artigo 373.º;
- 47) A falta de envio dos elementos ou documentos a que se refere o n.º 2 do artigo 396.º dentro do prazo fixado;
- 48) A falta das comunicações previstas no artigo 398.º;
- 49) A falta, em qualquer estabelecimento, de algum dos requisitos mínimos exigidos para as suas instalações pelo presente Regulamento, quer seja dos comuns a todos os empreendimentos do mesmo tipo, quer dos próprios da sua categoria, ou a sua inexactidão relativamente às especificações legais.

Art. 401.º Nos casos previstos no artigo 400.º, a negligência e a tentativa são puníveis.

Art. 402.º As contra-ordenações previstas no artigo 400.º poderão ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:

- a) Interdição da actividade por período até dois anos, nos casos previstos nos n.ºs 2), 3), 4), 7), 15), 16), 19), 20), 21), 23), 24), 25), 26), 28), 31), 36), 39), 40) e 46);
- b) Apreensão de todo o material utilizado, nas hipóteses previstas nos n.ºs 5), 6), 11), 18), 27), 29) e 43).

Art. 403.º Compete à Direcção-Geral do Turismo ou às câmaras municipais a organização e instrução dos processos relativos às contra-ordenações previstas neste diploma, consoante a competência para aplicar a respectiva coima.

Art. 404.º — 1 — A aplicação das coimas e respectivas sanções acessórias é da competência do director-geral do Turismo ou da câmara municipal respectiva, consoante o tipo de estabelecimento relativamente ao qual se verifiquem as contra-ordenações.

2 — Na aplicação das coimas aplicar-se-á o disposto na lei geral sobre contra-ordenações, em tudo o que não estiver expressamente previsto no presente diploma e no Decreto-Lei n.º 328/86.

Art. 405.º Independentemente da aplicação de qualquer sanção, a Direcção-Geral do Turismo notificará o empresário, sempre que a natureza da infracção o justifique, para corrigir, no prazo que lhe for fixado, a deficiência verificada.

CAPÍTULO XII

Disposições finais e transitórias

Art. 406.º — 1 — A Direcção-Geral do Turismo poderá, oficiosamente ou a pedido dos interessados ou dos órgãos locais e regionais de turismo, qualificar de turísticos os estabelecimentos similares dos hoteleiros classificados como restaurantes, desde que, pelas características do serviço praticado e das instalações, os estabelecimentos constituam por si um relevante apoio ao turismo das zonas onde se encontram e motivo de atracção turística.

2 — A qualidade do serviço praticado nos restaurantes referidos no número anterior, especialmente no que respeita à sua cozinha, designadamente de carácter regional, é elemento essencial para a atribuição da qualificação prevista no número anterior.

3 — Os estabelecimentos referidos no n.º 1 deste artigo deverão afixar no exterior, junto à entrada principal, uma placa a fornecer pela Direcção-Geral do Turismo demonstrativa dessa qualificação.

4 — A Direcção-Geral do Turismo retirará a qualificação atribuída sempre que se verificar alteração dos pressupostos que a justificarem.

5 — No caso previsto no número anterior, os exploradores do estabelecimento deverão retirar a placa referida no n.º 3, dentro dos oito dias seguintes àquele em que foram notificados da desqualificação, sob pena de a Direcção-Geral solicitar a sua remoção às autoridades policiais da área.

6 — A Direcção-Geral do Turismo elaborará periodicamente um guia dos estabelecimentos a que se refere este artigo, do qual constarão sempre, pelo menos, as especialidades culinárias servidas nesses estabelecimentos.

Art. 407.º — 1 — Os estabelecimentos existentes classificados sem interesse para o turismo serão reclassificados oficiosamente no grupo e categoria que lhes corresponder, de acordo com as suas características e a qualidade das suas instalações e do serviço prestado.

2 — A reclassificação prevista no número anterior será efectuada no prazo máximo de três anos a contar da entrada em vigor do presente diploma:

- a) Pela Direcção-Geral do Turismo, quando se trate de empreendimentos hoteleiros, salvo no caso das hospedarias ou casas de hóspedes;
- b) Pelas câmaras municipais, relativamente aos demais empreendimentos não referidos na alínea anterior.

3 — Para as reclassificações referidas no n.º 1 deste artigo é dispensada a apresentação dos projectos dos empreendimentos.

Art. 408.º — 1 — Os hotéis de uma estrela serão reclassificados como pensões, com a categoria que corresponder às suas instalações e serviço, salvo se realizarem, no prazo que lhes for fixado pela Direcção-Geral do Turismo, as obras e benfeitorias que forem necessárias para poderem ser classificados de duas estrelas.

2 — As pensões de uma estrela serão classificadas como hospedarias, salvo se realizarem, no prazo que lhes for fixado pela Direcção-Geral do Turismo, as obras e benfeitorias que forem necessárias para poderem ser classificadas de duas estrelas.

3 — Nos casos previstos nos números anteriores, o prazo para a realização das obras e benfeitorias será fixado em função das características e da amplitude das mesmas, bem como do respectivo custo, não podendo em caso algum ser inferior a dois anos.

Art. 409.º — 1 — Quando se mostre necessário realizar obras ou instalar equipamentos para que o estabelecimento mantenha a classificação actual, a Direcção-Geral do Turismo poderá dispensá-los, ou reduzi-los, a requerimento fundamentado do interessado, se as circunstâncias tornarem impossível ou excessivamente onerosa a sua execução.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, a Direcção-Geral do Turismo fixará um prazo para a realização das obras e ou para a instalação dos equipamentos, atendendo à sua extensão, complexidade e onerosidade, nunca inferior a um ano.

3 — Se não forem realizadas as obras nem instalados os equipamentos necessários para o estabelecimento manter a classificação actual, será o mesmo desclassificado.

Art. 410.º — 1 — O disposto no anexo II a que se refere o artigo 76.º é aplicável aos estabelecimentos existentes, nos termos previstos nos números seguintes.

2 — As entidades exploradoras dos estabelecimentos devem, no prazo de três anos a contar da data da publicação deste Regulamento, requerer ao Serviço Nacional de Bombeiros a apreciação das condições de segurança contra incêndios dos mesmos, remetendo àquele Serviço o projecto de segurança do estabelecimento, composto por:

- a) Planta de implantação dos edifícios;
- b) Alçados e cortes;
- c) Planta de cada piso dos edifícios (escala 1:100), incluindo a localização de todos os meios de intervenção existentes, caminhos de evacuação, iluminação de emergência de segurança, sinalização, equipamento de detecção de incêndios, de alarme, alerta e outros;
- d) Projecto de ventilação e ar condicionado, quando existentes;
- e) Memória descritiva e justificativa referente às condições de segurança contra incêndios, contendo a lista dos meios de intervenção e demais equipamentos de segurança e suas características técnicas;
- f) Plano de emergência, incluindo as instruções de segurança, o plano de evacuação, as plantas de emergência e a organização da segurança.

3 — No pedido referido no número anterior, se for impossível realizar ou pôr em prática algumas das medidas de segurança previstas no anexo II, devem ser indicados os respectivos fundamentos, bem como as soluções alternativas propostas para se obter um nível mínimo global de segurança.

4 — Uma vez aprovado o projecto de segurança, o Serviço Nacional de Bombeiros fixará o prazo para a realização dos trabalhos necessários para que o estabelecimento fique em conformidade com o prescrito no anexo II, dando conhecimento à Direcção-Geral do Turismo.

5 — O prazo referido no número anterior não pode ser superior a cinco anos a contar da data em que os interessados sejam notificados.

6 — Após a conclusão dos trabalhos referidos no n.º 4, a entidade exploradora do estabelecimento solicitará ao Serviço Nacional de Bombeiros a respectiva vistoria para efeitos de emissão de um certificado de conformidade das instalações com as medidas de segurança contra incêndios em vigor.

7 — Se a vistoria prevista no número anterior verificar que ainda existem deficiências, o Serviço notificará os interessados, indicando os trabalhos a realizar, com cópia para a Direcção-Geral do Turismo.

8 — Se a vistoria a que se refere o n.º 6 deste artigo constatar a impossibilidade material e ou económica de realizar ou pôr em prática algumas das medidas de segurança, o relatório da mesma deve indicar as medidas a tomar e propor as que devem ser dispensadas.

9 — Do relatório previsto na cláusula anterior será dado conhecimento à Direcção-Geral do Turismo.

10 — É aplicável aos casos previstos no n.º 8 deste artigo o disposto no artigo anterior, com as necessárias adaptações.

Art. 411.º Sem prejuízo das normas respeitantes à segurança contra incêndios, nos estabelecimentos abrangidos pelo presente diploma devem ser realizadas periodicamente acções de treino do pessoal, destinadas a habilitá-lo adequadamente sob a forma de actuação em caso de sinistro que determine a evacuação dos estabelecimentos.

Art. 412.º No prazo de dois anos contado da entrada em vigor do presente Regulamento, a Direcção-Geral do Turismo deverá proceder à classificação e reclassificação dos empreendimentos existentes nos termos nele estabelecidos.

Art. 413.º A sinalização nas estradas nacionais dos empreendimentos situados fora de centros urbanos compete à Junta Autónoma de Estradas, ouvida a Direcção-Geral do Turismo ou mediante indicação desta.

Art. 414.º Pela realização de vistorias a pedido dos interessados serão devidas as taxas constantes da tabela que for aprovada pelo membro do Governo com tutela sobre o turismo.

Art. 415.º Todos os elementos a apresentar pelos interessados, na Direcção-Geral do Turismo, câmaras municipais e governos civis, nos termos do Decreto-Lei n.º 328/86 e deste Regulamento, poderão ser remetidos pelo correio, sob registo postal, acompanhados de um sobreescrito devidamente endereçado e franquiado, para devolução imediata dos duplicados ou recibos, quando for caso disso.

ANEXO I

Tabela de dimensões e áreas mínimas

Grupo e categoria	Escadas — Largura — Metros	Corredores principais — Largura — Metros	Zonas de estar — Metros quadrados por quarto	Salas de refeições — Metros quadrados por quarto	Quartos (⁽¹⁾) (⁽²⁾)				Salas dos quartos, suítes e aparta- mentos — Metros quadrados (⁽¹⁾)	Terraços dos quartos — Metros quadrados	Banheiras — Dimensões — Metros	Especial — Metros quadrados	Completa — Metros quadrados	Simples — Metros quadrados	Chuveiro — Metros quadrados	Sanitários — Metros quadrados
					Pé-direito — Metros	Duplos — Metros quadrados	Individuais — Metros quadrados	Beliches — Metros quadrados								
Hotéis:																
Cinco estrelas.....	1,20	1,75	3,00	2,25	2,50	17,00	12,00	—	12,00	4,00	1,7 × 0,60 × 0,75	5,50	5,50	—	—	—
Quatro estrelas.....	1,20	1,60	2,50	2,00	2,50	15,00	10,00	—	10,00	4,00	1,6 × 0,55 × 0,70	—	4,50	3,00	—	—
Três estrelas.....	1,20	1,40	2,00	1,75	2,50	14,00	9,00	—	9,00	3,50	1,6 × 0,55 × 0,70	—	4,00	2,75	2,00	—
Duas estrelas.....	1,20	1,20	1,50	1,50	2,50	12,00	8,00	—	8,00	3,00	1,5 × 0,55 × 0,70	—	3,50	2,50	1,70	—
Pensões:																
Quatro estrelas.....	1,20	1,20	1,25	1,25	2,50	12,00	9,00	—	9,00	3,00	1,4 × 0,55 × 0,70	—	3,50	2,50	1,70	—
Três estrelas.....	1,20	1,10	1,00	1,00	2,50	9,00	7,50	—	7,50	—	1,4 × 0,55 × 0,70	—	3,50	2,50	1,50	—
Duas estrelas.....	1,20	1,00	1,00	1,00	2,50	9,00	7,50	—	7,50	—	—	—	—	2,50	1,50	—
Estalagens:																
Cinco estrelas.....	1,20	1,30	1,75	1,75	2,50	15,00	9,00	—	10,00	4,00	1,5 × 0,55 × 0,70	—	3,70	2,75	2,00	—
Quatro estrelas.....	1,20	1,20	1,50	1,50	2,50	14,00	8,00	—	9,00	3,50	1,4 × 0,55 × 0,70	—	3,70	2,50	1,70	—
Motéis:																
Três estrelas.....	—	—	—	—	2,50	13,00	9,00	—	8,00	3,50	—	—	—	2,50	—	—
Duas estrelas.....	—	—	—	—	2,50	12,00	7,50	—	7,50	3,00	—	—	—	2,50	—	—
Hotéis-apartamentos:																
Quatro estrelas.....	1,20	1,60	—	—	2,50	12,00	9,00	10,00	14,00	4,00	1,6 × 0,55 × 0,70	—	4,00	2,50	1,70	—
Três estrelas.....	1,20	1,40	—	—	2,50	10,00	8,00	9,00	12,00	3,50	—	—	—	2,75	1,50	—
Duas estrelas.....	1,20	1,20	—	—	2,50	9,00	7,50	8,00	10,00	3,00	—	—	—	2,50	1,50	—
Aldeamentos turísticos:																
Luxo.....	1,20	1,00	—	—	2,50	12,00	9,00	10,00	16,00	4,00	1,6 × 0,55 × 0,70	—	4,00	2,50	—	—
1.ª.....	1,20	1,00	—	—	2,50	11,00	8,00	9,00	12,00	3,50	—	—	3,70	2,50	—	—
2.ª.....	1,20	1,00	—	—	2,50	9,00	7,50	8,00	11,00	3,00	—	—	3,50	2,50	1,70	—
Hospedarias:																
Conjuntos turísticos.....	1,20	1,00	—	—	2,50	8,00	7,50	—	—	—	1,4 × 0,55 × 0,70	—	—	2,50	1,50	1,50
Apartamentos turísticos:	1,20	1,20	—	—	2,50	9,00	7,50	8,00	11,00	3,00	—	—	3,50	2,50	1,70	—
1.ª.....	1,20	1,20	—	—	2,50	12,00	9,00	10,00	14,00	4,00	—	—	—	2,75	1,70	—
2.ª.....	1,20	1,20	—	—	2,50	10,00	8,00	8,00	12,00	3,50	—	—	—	2,50	1,50	—

(i) Incluem bares, zonas de estar, de escrita, de leitura, de televisão, de reuniões e similares. As suas áreas podem ser reduzidas de 40 % nos estabelecimentos situados em centros urbanos importantes e nos estabelecimentos residenciais, não podendo, porém, em qualquer caso, ser inferiores a 9 m².

(c) Quando os estabelecimentos situados em praias dispõem de terraço ou zona verde destinados a uso comum dos hóspedes e dotados de mobiliário adequado à sua utilização como zonas de estar, 20% da sua área poderão ser considerados para o cálculo da área das zonas de estar. Em todo o caso, a área total das zonas de estar assum calculada não poderá ser inferior a 75% das áreas estabelecidas nos termos desta tabela. Em caso nenhum poderão acumular-se na sua aplicação as notas 1 e 2 destas observações.

(1) Nos estabelecimentos situados nos centros urbanos importantes, a área mínima exigida para as salas de recreação poderá ser reduzida em 50%.

(2) Nos estabelecimentos situados nos centros urbanos importantes, a área mínima exigida para as salas de recreação poderá ser reduzida em 50%.

(3) Nas áreas dos quartos não se incluem as superfícies das antecâmaras e dos corredores, incluindo-se, porém, os espaços ocupados por roupeiros embutidos.

(4) Nas áreas dos quartos não se incluem as superfícies das antecâmaras e dos corredores, incluindo-se, porém, os espaços ocupados por roupeiros embutidos.

(5) Nos estabelecimentos situados nas praias, com exceção dos hotéis-apartamentos, dos motéis, dos aldeamentos turísticos e dos conjuntos turísticos, a superfície dos quartos poderá ser reduzida de 2 m², nos quartos duplos, e de 1 m², nos quartos individuais.

(6) As medidas estabelecidas para o pé-direito do quarto entendem-se sem prejuízo do disposto no Regulamento Geral das Edificações Urbanas e são independentes das instalações de ar condicionado previstas, quando os mesmos dispõem de terraços de 4 m², e tendo de largura 1,60 m², pelo menos.

(*) As dimensões estabelecidas para as banheiras admitem uma variação de mais ou menos 10%, tendo em atenção a necessidade de adaptação aos modelos normalmente existentes no mercado.

ANEXO II

**Medidas de segurança contra incêndio
a que se refere o artigo 76.º****I — Objectivos**

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

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

II — Disposições gerais

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

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

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

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

III — Disposições técnicas**1 — Caminhos de evacuação:****1.1 — Generalidades:**

1.1.1 — Os caminhos de evacuação (corredores, portas e escadas) devem possuir características tais que permitam uma evacuação rápida e segura dos ocupantes para o exterior.

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

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

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

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

1.2 — Portas:

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

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

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

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

1.3 — Escadas:

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

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

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

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

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

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

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

1.4 — Corredores:

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

1.4.2 — O comprimento dos corredores deve respeitar, em qualquer caso, a distância de 35 m estabelecida no n.º 1.3.6 deste anexo.

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

2 — Características de construção:

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

a) O comportamento ao fogo dos elementos estruturais seja o adequado para assegurar, em caso de incêndio, a estabilidade do conjunto durante um período de tempo considerado suficiente;

b) A compartimentação do edifício constitua uma barreira contra a propagação de fumos e chamas que permita manter os caminhos de evacuação acessíveis e praticáveis durante um período de tempo considerado suficiente relativamente às operações de evacuação e de intervenção.

2.2 — Estruturas dos edifícios:

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

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

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

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

2.3 — Pavimentos (placas):

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

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

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

2.4 — Enclausuramento das escadas:

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

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

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

2.4.1.3 — As portas referidas no número anterior deverão estar equipadas com um dispositivo de fecho automático e ter afixada nelas a indicação de que devem ser mantidas fechadas.

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

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

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

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

2.5 — Compartimentação:

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

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

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

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

3 — Revestimentos e decorações:

3.1 — Generalidades:

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

- a) Caminhos de evacuação, nomeadamente corredores, escadas e zonas de passagem, como vestíbulos, átrios e saídas;
- b) Locais acessíveis ao público, nomeadamente aos hóspedes do estabelecimento, com excepção dos quartos.

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

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

3.2 — Caminhos de evacuação:

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

Materiais de revestimento de pavimentos — M3;

Materiais de revestimento de paredes — M2;

Materiais de revestimento de tectos — M1.

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

3.3 — Locais acessíveis ao público:

3.3.1 — Os materiais de revestimento e elementos decorativos dos demais locais acessíveis ao público a que se refere a alínea b) do n.º 3.1.1, nomeadamente salas de estar, de televisão, de conferências, restaurantes e bares, devem ter uma reacção ao fogo das classes que, para cada caso, a seguir se indicam:

Materiais de revestimento de pavimentos — M4;

Materiais de revestimento e decoração de paredes — M3;

Materiais de revestimento e decoração de tectos — M2.

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

4 — Instalação eléctrica:

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

4.2 — Iluminação:

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

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

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

4.3 — Equipamentos eléctricos:

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

4.3.2 — Os aparelhos de aquecimento eléctrico deverão ser fixos.

5 — Instalações que utilizam combustíveis líquidos ou gasosos:

5.1 — Generalidades. — Todas as instalações que utilizam combustíveis líquidos ou gasosos devem obedecer às prescrições regulamentares em vigor sobre a matéria.

5.2 — Aquecimento:

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

5.2.2 — Os aparelhos de aquecimento autónomos deverão ser fixos.

5.3 — Casa das caldeiras (central de aquecimento):

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

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

5.4 — Distribuição de fluidos combustíveis:

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

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

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

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

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

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

5.5 — Aparelhos de queima de gás:

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

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

6 — Sistemas de ventilação e climatização:

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

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

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

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

7 — Elevadores:

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

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

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

8 — Meios de intervenção de alarme e de alerta:

8.1 — Meios de intervenção imediata:

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

8.1.2 — Os meios de intervenção imediata são constituídos por extintores portáteis e por dispositivos fixos equivalentes, tais como redes de incêndio armadas, colunas secas e colunas húmidas.

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

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

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

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

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

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

8.2.2 — Seja qual for o tipo, este sistema deverá ter um funcionamento adaptado às características de construção e de exploração do estabelecimento e permitir, em caso de sinistro, o aviso atempado de todas as pessoas que nele se encontrem.

8.3 — Alerta:

8.3.1 — A corporação de bombeiros da área do estabelecimento deve poder ser alertada facilmente pela rede telefónica pública, por uma linha directa ou por qualquer outro meio equivalente adequado.

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

9 — Instruções de segurança:

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

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

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

9.3 — Em cada quarto:

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

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

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

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

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

10 — Formação do pessoal:

10.1 — A direcção do estabelecimento hoteleiro deve assegurar que, em caso de incêndio, todo o pessoal do estabelecimento esteja em condições de:

- a) Utilizar correctamente os meios de primeira intervenção e os sistemas de alarme e alerta;
- b) Contribuir de forma eficaz para a evacuação de todos os ocupantes do estabelecimento.

10.2 — Para os efeitos do estabelecido no número anterior, o pessoal de qualquer estabelecimento hoteleiro deverá participar, pelo menos duas vezes por ano, de forma compatível com as condições de exploração, em sessões de instrução e treino de manuseamento dos meios de intervenção, alarme e alerta, bem como em exercícios de evacuação do edifício, coordenados pelo Serviço Nacional de Bombeiros.

IV — Qualificação dos materiais e dos elementos de construção

1 — Materiais de construção:

1.1 — O comportamento face ao fogo dos materiais de construção, considerado em termos do seu contributo para a origem e desenvolvimento de incêndio, caracteriza-se por um indicador, denominado «reação ao fogo», que se avalia pela natureza, importância e significado dos fenómenos observados em ensaios normalizados a que o material é, para o efeito, submetido.

1.2 — A qualificação dos materiais, do ponto de vista da sua reacção ao fogo, compreende as cinco classes a seguir indicadas, a que correspondem, aproximadamente, os tipos de comportamento também referidos:

- Classe M0 — materiais não combustíveis;
- Classe M1 — materiais não inflamáveis;
- Classe M2 — materiais dificilmente inflamáveis;
- Classe M3 — materiais moderadamente inflamáveis;
- Classe M4 — materiais facilmente inflamáveis.

1.3 — A atribuição da classe de reacção ao fogo deve ser efectuada com base em resultados de ensaios realizados de acordo com as normas portuguesas aplicáveis ou, na falta destas, segundo especificações estabelecidas pelo Laboratório Nacional de Engenharia Civil (LNEC).

2 — Elementos de construção:

2.1 — O comportamento face ao fogo dos elementos de construção, considerado em termo da manutenção das funções que devem desempenhar em caso de incêndio, caracteriza-se por um indicador, denominado «resistência ao fogo», que se avalia, em geral, pelo tempo que decorre desde o início de um processo térmico normalizado a que o elemento é submetido até ao momento em que ele deixa de satisfazer determinadas exigências relacionadas com as referidas funções.

2.2 — Para um elemento de construção a que se exija apenas a função de suporte (por exemplo, pilares e vigas) admite-se que esta função deixa de ser cumprida quando no decurso do processo térmico referido se considera esgotada a capacidade resistente do elemento sujeito às acções de dimensionamento (exigência de estabilidade). Nesse caso, o elemento é qualificado de «estável ao fogo», qualificação representada pelo símbolo EF, durante o tempo em que satisfaz tal exigência.

2.3 — Para um elemento de construção a que se exija apenas a função de compartimentação (por exemplo, divisórias e portas) admite-se que esta função deixa de ser cumprida quando no decurso do processo térmico referido se verifica a emissão de chamas ou de gases inflamáveis pela face do elemento não exposta ao fogo, seja por atravessamento, seja por produção local devida a elevação de temperatura (exigência de estanquidade), ou quando no decurso do mesmo processo térmico se atingem certos limiares de temperatura na face do elemento não exposta ao fogo (exigência de isolamento térmico). Neste caso, quando se considera apenas a exigência de estanquidade, o elemento é qualificado de «para-chamas», qualificação representada pelo símbolo PC, durante o tempo em que satisfaz tal exigência; quando se consideram as exigências de estanquidade e de isolamento térmico em simultâneo, o elemento é qualificado de «corta-fogo», qualificação representada pelo símbolo CF, durante o tempo em que satisfaz esta dupla exigência.

2.4 — Para um elemento a que exijam simultaneamente funções de suporte e de compartimentação (por exemplo, pavimentos e paredes resistentes) admite-se que estas funções deixam de ser cumpridas quando no decurso do processo térmico referido deixam de ser satisfeitas, ou apenas as exigências de estabilidade e estanquidade, ou o conjunto das exigências de estabilidade, de estanquidade e de isolamento térmico, referidas nos números anteriores. Quando se consideram apenas as exigências de estabilidade e de estanquidade em simultâneo, o elemento é qualificado de «para-chamas», qualificação representada pelo símbolo PC, durante o tempo em que satisfaz esta dupla exigência; quando se consideram as exigências de estabilidade, de estanquidade e de isolamento térmico em simultâneo, o elemento é qualificado de «corta-fogo», qualificação representada pelo símbolo CF, durante o tempo em que satisfaz esta tripla exigência.

2.5 — A classificação dos elementos de construção, do ponto de vista da sua resistência ao fogo, compreende, para cada uma das três qualificações consideradas — estável ao fogo, para-chamas e corta-fogo —, oito classes, correspondentes aos escalões de tempo a seguir indicados, em minutos, pelo limite inferior de cada escalão: 15; 30; 45; 60; 90; 120; 180; 240 e 360.

2.6 — A representação da classe de resistência ao fogo de um elemento de construção é constituída pela indicação do símbolo que designa a qualificação do elemento, seguida da indicação do escalão de tempo em que é válida a qualificação atribuída (por exemplo, EF 60, PC 120 e CF 90).

2.7 — A atribuição da classe de resistência ao fogo, quando não resulte do cumprimento de regras de dimensionamento ou de disposições construtivas definidas em regulamentação específica, deve ser efectuada com base em resultados de ensaios realizados de acordo com as normas aplicáveis ou, na falta destas, segundo especificações estabelecidas pelo Laboratório Nacional de Engenharia Civil (LNEC).

V — Normas e ensaios laboratoriais

1 — Os aparelhos, equipamentos e ensaios abrangidos pelo presente anexo devem obedecer às normas harmonizadas, normas portuguesas ou normas estrangeiras consideradas equivalentes pelo Instituto Português da Qualidade (IPQ).

2 — Os ensaios efectuados pelos laboratórios de outros Estados membros da CEE acreditados de acordo com guias ISO/CEI serão considerados equivalentes aos ensaios efectuados pelos laboratórios nacionais acreditados pelo IPQ no âmbito do sistema nacional de gestão da qualidade, salvo no caso em que a sua validade seja contestada.

ANEXO III

Sinais normalizados a que se refere o n.º 2 do artigo 91.º

Piscina ao
ar livre

Bar

Serviço de
rent-a-carQuartos com
ar condicionadoPiscina
coberta

Snack-bar

Parque de
estacionamento
privativoTelevisão
nos quartos

Ténis



Lojas

Cães
admitidosTelefone
nos quartos

Golf



Tabacaria



Squash

Aquecimento
central nos
quartos

Mini-golf



Câmbios



Caça

Rádio nos
quartos

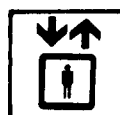
Equitação



Sauna



Pesca



Ascensor

Ténis de
mesa

Cabeleireiro

Sala de
reuniãoTelex dispo-
nível para os
clientes

Bilhar



Garagem

Sala com
televisãoServiço de
tinturaria e/ou
lavandaria

Bowling



Florista

Unicamente
pequeno-
-almoçoEstabelecimento
situado em zona
de verdura

Discoteca

Comodidades
para deficien-
tesBebidas
alcoólicas
disponíveisEstabelecimento
acessível de
noiteServiço para
criançasServiço de
RestauranteServiço nos
quartosEdifício histó-
rico ou de inte-
resse arquitet-
ónico

ANEXO IV

Tabela sobre as áreas para as piscinas de utilização a que se refere o artigo 200.º

As piscinas para utilização turística existentes nos aldeamentos turísticos devem ter uma área não inferior à calculada pela seguinte fórmula:

$$\text{Área da piscina em metros quadrados} = M + (K \times N)$$

sendo:

M = valor fixo dependente do número de camas;

K = constante dependente do tipo de aldeamento e do número de camas;

N = número de camas do aldeamento.

Número de camas	M	Valores de K		
		Luxo	1.ª	2.ª
100 a 500	100	0,25	0,21	0,20
501 a 1000	90	0,23	0,21	0,19
1001 a 1500	80	0,21	0,19	0,18

a) Quando no aldeamento existir uma piscina de exploração turística, a área exigível para a piscina de utilização turística não deve ser inferior a 60% da calculada pela fórmula acima.

b) Quando no aldeamento existam piscinas privativas de unidades de alojamento (hotéis, residências ou apartamentos), as camas existentes nestas unidades de alojamento não contam para o cálculo da área da piscina nem essas piscinas são consideradas para efeito do cumprimento do Regulamento.

c) Deverá ser construída uma piscina destinada a crianças, cuja área não pode ser inferior a 35% da área calculada para a piscina principal.

d) Quando existirem várias piscinas, a sua área tem de ser, pelo menos, igual à área definida de acordo com as regras acima mencionadas.

ANEXO V

Tabela a que se refere o n.º 5 do artigo 365.º

Estabelecimentos hoteleiros	Estabelecimentos similares
1 — Hotéis:	
Luxo	Luxo
Cinco estrelas	Luxo
Quatro estrelas	1.ª
Três estrelas	2.ª
Duas estrelas	2.ª
2 — Pensões:	
Albergarias	1.ª
Quatro estrelas	2.ª
Três estrelas	2.ª
Duas estrelas	3.ª
3 — Estalagens:	
Cinco estrelas	1.ª
Quatro estrelas	2.ª
4 — Motéis:	
Três estrelas	2.ª
Duas estrelas	2.ª
5 — Hotéis-apartamentos:	
Quatro estrelas	2.ª
Três estrelas	2.ª
Duas estrelas	2.ª
6 — Aldeamentos turísticos:	
Luxo	1.ª
1.ª	2.ª
2.ª	2.ª

Estabelecimentos hoteleiros	Estabelecimentos similares
7 — Hospedarias	3.ª (casas de pasto, tabernas)
8 — Apartamentos turísticos:	
1.ª	2.ª
2.ª	2.ª
9 — Conjuntos turísticos	2.ª
10 — Empreendimentos de animação, culturais ou desportivos.	—

TRIBUNAL CONSTITUCIONAL

Acórdão n.º 220/89 — Processo n.º 27/84

Acordam em plenário no Tribunal Constitucional:

I — Relatório

1 — De harmonia com o disposto no artigo 51.º da Lei n.º 28/82, de 15 de Novembro, conjugado com o artigo 281.º da Constituição, o Provedor de Justiça requereu ao Tribunal Constitucional a declaração de inconstitucionalidade, com força obrigatória geral, da norma constante do n.º 2 do artigo 5.º do Decreto Regulamentar n.º 87/82, de 19 de Novembro, diploma que desenvolve os princípios gerais do regime jurídico da condução de veículos sob a influência do álcool, estabelecido na Lei n.º 3/82, de 29 de Março.

Segundo o requerente, da conjugação da norma impugnada com os artigos 1.º, 2.º, n.ºs 1 e 2, e 4.º da citada lei decorre que o condutor que for detectado como estando sob influência do álcool fica impedido de conduzir durante doze horas, podendo, contudo, esse impedimento cessar antes se o arguido, através de exame por ele requerido, comprovar que não existe qualquer suspeita de álcool; todavia, para beneficiar dessa contraprova, é o interessado obrigado, ao requerê-la, a entregar ao agente da autoridade a quantia de 5000\$.

Ora, alega o Provedor de Justiça, «conquanto o regime referido não infrinja qualquer norma expressa da Constituição, já o mesmo se não verifica pelo que respeita aos princípios nela consignados». Com efeito, a norma impugnada terá vindo atingir «o princípio da necessidade de *garantias de defesa* a favor de todo aquele contra quem seja movido um processo contraditório, tenha ele natureza criminal, disciplinar, administrativa ou análoga, princípio esse a que se chega por indução feita a partir dos artigos 20.º, n.º 2, 28.º, n.º 1, e 269.º, n.º 3», da lei fundamental.

No caso vertente, o princípio do direito de defesa é, segundo o requerimento do Provedor de Justiça, violado por uma norma de direito de ordenação social. É que — acrescenta a entidade requerente — «o regime de condução sob a influência do álcool, ao fazer depender a punição (*sic*, mas trata-se por certo de lapso de dactilografia) do benefício da contraprova do pagamento de 5000\$ quando do requerimento desse benefício pelo condutor impedido de conduzir durante doze horas, *restringe*, com efeito, o direito de defesa do arguido no âmbito de um processo em que, caso